La Franche

Bière artisanale en Franche Comté

HYDRATE DEPUIS 2005

CATALOGUE

FRANCHE BOISSONS

★ ★

La Brassicomtoise

FC ORGIE

Bi BRASSEUR INDÉPENDANT

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

HOUBLON D'OR

Depuis 2005 La Franche élabore avec passion
des bières artisanales de première qualité.
La salle de brassage, ouverte sur le bar / magasin,
dévoile en son centre **une splendide cuve en cuivre**
qui permet de produire 1000 litres de bière par jour.

La passion gourmande et sans limite,
alliée à la curiosité de l'équipe,
poussent à la création d'une gamme
en perpétuel renouvellement autour de **3 entrées** :



LES CLASSIQUES

1 Qu'elles soient **blanche**, **blonde**, **ambrée**, **brune**
ou **saison** elles sont souvent de fermentation haute,
avec des ingrédients biologiques
et portent toutes un nom évocateur.

LES CREATIONS

2 Les brasseurs aiment, alors ils élaborent savoureusement
des **APA**, **IPA**, **double IPA**, **Triple IPA**,
mais aussi des **bières lactofermentées aux fruits**
ou encore des éphémères construites en fonction
des propositions, des saisons, des rencontres.

LES SAUVAGES

3 La bière est aussi une boisson noble et complexe,
c'est pourquoi La Franche aime à s'aventurer
sur les terrains audacieux de la **fermentation spontanée**,
indigène ou **mixte**. **Des élevages longs en tonneaux**
ou l'**utilisation de raisins** apportent un maximum
de complexité pour un maximum de plaisirs.



GALLE
BLANCHE

Bière blanche naturelle, aromatisée subtillement de coriandre et d'orange amère. La moins houblonnée de la gamme. 40% de blé cru local.

Légère, facile, acidulée

SÈCHE — CORPS — SUCRÉ
DOUCE — AMERTUME — AMÈRE
FAIBLE — ALCOOL — ÉLEVÉ

4,5%



D'EN BAS
BLONDE

« Notre Best-Seller », fruitée elle séduit autant par ses qualités rafraîchissantes et sa buvabilité que par sa surprenante amertume agrumée

Florale, tonique, longue

SÈCHE — CORPS — SUCRÉ
DOUCE — AMERTUME — AMÈRE
FAIBLE — ALCOOL — ÉLEVÉ

5,5%



BLONDE LAGER
LAGER

Expérimentation de fermentation basse brassée avec les mêmes houblons que notre blonde (Franche d'en bas). Amertume bien prononcée pour encore plus de pintabilité

Fraicheur, glissabilité, re-buvabilité

SÈCHE — CORPS — SUCRÉ
DOUCE — AMERTUME — AMÈRE
FAIBLE — ALCOOL — ÉLEVÉ

4%

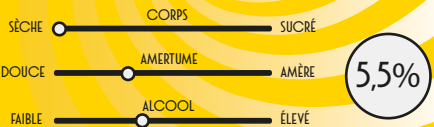


SAISON !

FARMHOUSE

Bière typiquement belge. Buvabilité améliorée et respect des arômes de houblons augmenté. Céréales 100% locales

Levurée, digeste, pintable





DE VIE

AMBRÉE

Nous travaillons cette ambrée pour sa couleur assez foncée et son caractère inoubliable de caramel. Légère amertume en fin de bouche pour faire durer le plaisir.

Brillante, suave, sensuelle



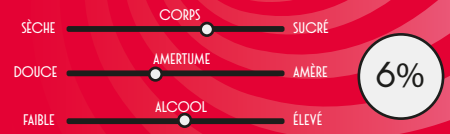


IPANE

BRUNE

Stout travaillé pour un équilibre entre amertume et sucres résiduels des malts torréfiés, de l'avoine et du seigle

Rondeur, pain grillé, moka





XXYZ BITTER

BLONDE BITTER

120 IBU minimum garantis signifient que cette bière s'adresse franchement aux amateurs de très grosse amertume tirant sur la résine

Longeur, durée, caudalies

SÈCHE	CORPS	SUCRÉ
DOUCE	AMERTUME	AMÈRE
FAIBLE	ALCOOL	ÉLEVÉ

6%



PROFONDE

AMERICAN PALE ALE

Blonde ultra florale par la très grande quantité de houblons ajoutés après fermentation, engendrant fraicheur, présence et longueur en bouche

Désaltérante, florale, agrumes

SÈCHE	CORPS	SUCRÉ
DOUCE	AMERTUME	AMÈRE
FAIBLE	ALCOOL	ÉLEVÉ

6%



NEIPA DU 39

EAST COAST I.P.A

Outrageusement fruité par des apports massifs de houblons mais sans trop de sucre et avec une trame d'amères souples mais présents

Véritable IPA, fruitée, généreuse

SÈCHE	CORPS	SUCRÉ
DOUCE	AMERTUME	AMÈRE
FAIBLE	ALCOOL	ÉLEVÉ

5,5%



FORTE

DOUBLE I.P.A

IPA assez ronde rendu pintable par un double houblonnage à cru, de sorte que l'alcool , l'amertume et le floral se fondent parfaitement

Ananas, fruits exotiques, passion

SÈCHE	CORPS	SUCRÉ
DOUCE	AMERTUME	AMÈRE
FAIBLE	ALCOOL	ÉLEVÉ

7,8%



TRIPLE

TRIPLE I.P.A

Triple équilibrée et pintable par ajout de houblons en mode IPA. Surprenante amertume qui vient contrebalancer l'alcool

Gourmande, fruitée, piègeuse

SÈCHE	CORPS	SUCRÉ
DOUCE	AMERTUME	AMÈRE
FAIBLE	ALCOOL	ÉLEVÉ

8,6%



FRANCHE'N STEIN

IMPÉRIAL STOUT

GRANDE STOUT brassée en janvier 2o24 et élevée en bouteille 1 an et plus. Son taux d'alcool élevé permet une garde possible, voire conseillée. Bière de dégusation

Rondeur, chaleur, maturité

SÈCHE	CORPS	SUCRÉ
DOUCE	AMERTUME	AMÈRE
FAIBLE	ALCOOL	ÉLEVÉ

9,5%

San Franchisco
SMASH IPA

SAN FRANCH'ISCO

SMASH IPA

Chaque batch reçoit un houblon différent, afin d'explorer et comparer les palettes aromatiques de chacun sur la même base de véritable IPA

Simple, nette, efficace et franchement bon

SÈCHE	CORPS	SUCRÉ
DOUCE	AMERTUME	AMÈRE
FAIBLE	ALCOOL	ÉLEVÉ

5,5%

LA COMMUNE



FC ORGIE

LA COMMUNE

TRIPLE

Version 2026 de la même bière brassée par 20 brasseurs franc-comtois avec des malts locaux, houblons français et jolie déterminatioin collective

Ronde, double IPA, engagée

SÈCHE	CORPS	SUCRÉ
DOUCE	AMERTUME	AMÈRE
FAIBLE	ALCOOL	ÉLEVÉ

5,5%

UNE FRANCHE DE PAIN

La Franche

FRANCHE DE PAIN

SAISON DE PAIN

L'ajout masif de pain au levain à aciduler cette saison aux céréales comtoises et houblons alsaciens. Surprise assurée

Acidulée, pain liquide, gourmand

SÈCHE	CORPS	SUCRÉ
DOUCE	AMERTUME	AMÈRE
FAIBLE	ALCOOL	ÉLEVÉ

5,2%



FRANCH'BOISE

BERLINER WEISS

Une explosion de framboises façon madeleine de Proust. Sans sucrosité, cette bière laisse toute la place au fruit et au rafraichissement

Tension, acidité, plein fruit



4,2%



RHUBAR'A'PAPA

BERLINER WEISS RHUBARBE

On boit rarement de la "rhubarbe", et pourtant ... elle est fine, avec une belle acidité oxalique, parfaite sur un fromage

Tension, légèreté, délicatesse



4%



SUR MER

GOSE

De profil acide et sans aucun sucre résiduels, cette bière de blé au sel et algues envoie des fruits tropicaux à gogo et appelle à la délectation.

Océanique, rafraichissante, surprenante



4,2%



PLANCHE S.B.H.C

MIXTE DE SAISON BARRIQUÉE

Saison de fermentation mixte, barriquée 12 mois en Jura et houblonnée à cru. Jolie bière Funky de belle buvabilité, adaptée aux grandes tables

Sour, herbacée, originale

SÈCHE	CORPS	SUCRÉ
DOUCE	AMERTUME	AMÈRE
FAIBLE	ALCOOL	ÉLEVÉ

6%



PLANCHE

MIXTE EN FUTS DE VIN JAUNE

Bière de fermentation mixte, élevée en tonneaux de vin jaune, en méthode soléra perpétuelle, depuis 2013. Typiquement jurassienne !

Acidulée, oxydative, noix, curry

SÈCHE	CORPS	SUCRÉ
DOUCE	AMERTUME	AMÈRE
FAIBLE	ALCOOL	ÉLEVÉ

7%



PLANCHE 14W20

MIXTE IMPÉRIAL STOUT BARRIQUÉE

Huile de vidange de fermentation haute et fortement alcooleuse. Cette impérial stout a été barriqué 2 ans sans ouillage en tonneau de trousseau du Jura.

Riche, gras, complexe

SÈCHE	CORPS	SUCRÉ
DOUCE	AMERTUME	AMÈRE
FAIBLE	ALCOOL	ÉLEVÉ

14%



L'AFFRANCHIE

LAMBIC

Bière de blé, brassée à base de céréales comtoises et houblons surannés, fermentée et élevée en fûts de Fleurie pour une durée de 2 ans.

Spontanée, saline, vive

SÈCHE	CORPS	SUCRÉ
DOUCE	AMERTUME	AMÈRE
FAIBLE	ALCOOL	ÉLEVÉ

4,3%



ANADIPSIE

GRAPE ALE SAVAGNIN

Bière de blé sauvage sur base de raisins Savagnin cette collaboration étanchera votre soif excessive ! Peu d'acidité, peu d'alcool pour une pintabilité ***

Fraîche, légère, désaltérante

SÈCHE	CORPS	SUCRÉ
DOUCE	AMERTUME	AMÈRE
FAIBLE	ALCOOL	ÉLEVÉ

5,3%



1000 FLEURS

BLANCHE SUREAU

Retrouvez le nez frais et floral de cette fleur emblématique des beaux jours. Accompagne avec élégance les apéritifs ensoleillés

Estivale, florale, élégante

SÈCHE	CORPS	SUCRÉ
DOUCE	AMERTUME	AMÈRE
FAIBLE	ALCOOL	ÉLEVÉ

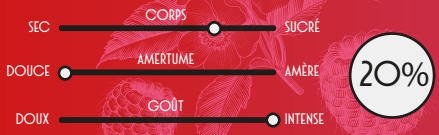
5,4%



LIQUEUR
DE FRAMBOISE

Cette liqueur de framboise, peu sucrée, flattera vos papilles et réveillera en vous l'enfant qui naguère décorait ses doigts avec les baies avant de les avaler goulument ...

Plein fruit, gourmandise, digestif

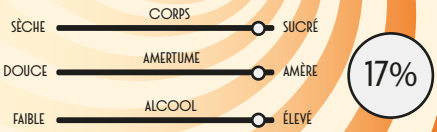




PÈRE AMER
AMER BIÈRE

Amer bière produit à partir de nos bières distillées et de moût de bière aromatisé.
Se boit en amer ou en apéritif à la gentiane

Permet de sauver une soirée sans bière artisanale

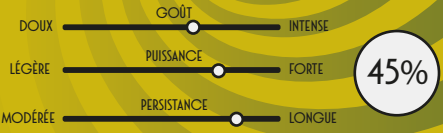




MÉMOIRE
WHISKY 2022 - TOURBÉ

Whisky brassé à la Franche et distillé par La Sémilia. Assez rond et accessible, où la tourbe exprime ses arômes complexes pour une belle longueur

Boisé, vanillé, tourbé



La Franche

Bière artisanale en Franche Comté

28 rue Principale
39600 LA FERTÉ

03.84.37.65.33

www.lafranche.net

contact@lafranche.net



La Brassicomtoise

FC ORGE

BRASSEUR INDÉPENDANT

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

HOUBLON D'OR