



C'est à Béziers, au cœur de notre Languedoc natal, que nous avons choisi de créer en 2016 la brasserie artisanale Alaryk.

Nous y élaborons des bières artisanales et 100% biologiques, avec les meilleurs ingrédients et méthodes de production : sans additifs, sans CO₂ ajouté, en fermentation haute et non filtrées pour préserver un goût et une bulle authentiques.



Contactez-nous pour en savoir plus, ou mieux : venez visiter la brasserie à Béziers ! Nous serons heureux de vous accueillir et de vous présenter nos méthodes de production. La visite de la brasserie s'effectue sur réservation à contact@alaryk.fr.

BRASSERIE ET MISE EN BOUTEILLE PAR LA BRASSERIE ALARYK
2, RUE DES POIRIERS, 34500 BÉZIERS
WWW.ALARYK.FR



BLONDE 5.0%VOL EN 33CL / 75CL / 20L / 30L

Cette bière légère, finement maltée et fruitée, est brassée dans le respect de la tradition brassicole, en fermentation haute, et non pasteurisée.

Nos suggestions d'accords mets-bières :

Poisson à chair blanche poché aux algues, carpaccio de canard aux agrumes, légumes d'été à la plancha, sauté de volaille au curry.

LES INGRÉDIENTS

*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



INDIA PALE ALE 6.0%VOL EN 33CL / 75CL / 20L

Cette bière fortement houblonnée a des notes d'agrumes, florales et une amertume rafraîchissante. Elle est brassée dans le respect de la tradition brassicole britannique, en fermentation haute et non pasteurisée.

Nos suggestions d'accords mets-bières :

Ceviche d'huîtres aux légumes en pickles, granité de pomelo au sucre rose, canard à l'orange sanguine.

LES INGRÉDIENTS

*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



VISITEZ LA BRASSERIE À BÉZIERS
Nous serons heureux de vous présenter nos méthodes de production.
Sur réservation par e-mail à visites.brasserie@alaryk.fr



BLANCHE 4.5%VOL EN 33CL / 75CL / 20L

Cette bière blanche fruitée est naturellement trouble, elle est brassée dans l'esprit des blanches bavaroises, en fermentation haute, et non pasteurisée. Vous apprécierez ses notes d'épices et de banane et sa mousse légère.

Nos suggestions d'accords mets-bières :

Croustillant de fruits mousse passion, poêlée de chou chinois aux pousses de soja, sot-l'y-laisse de poulet aigre doux.

LES INGRÉDIENTS

*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



DOUBLE 7.0%VOL EXISTE EN 33CL / 75CL / 20L

Cette bière brassée selon la tradition des blondes fortes, est une double fermentation, ce qui lui confère des notes biscuitées, de fruits secs et une amertume qui se marie parfaitement avec sa légère sucrosité.

Nos suggestions d'accords mets-bières :

Plateau de fromages d'alpages, tartare de bœuf sauce Worcester, tiramisu à la châtaigne.

LES INGRÉDIENTS

*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



BRASSERIE ET MISE EN BOUTEILLE PAR LA BRASSERIE ALARYK
2, RUE DES POIRIERS, 34500 BÉZIERS
WWW.ALARYK.FR



AMBRÉE 5.5%VOL EN 33CL / 75CL / 20L

Cette bière de dégustation a des notes biscuitées et légèrement caramélisées. Vous serez séduits par sa rondeur et son amertume tout en légèreté. Cette bière est brassée dans le respect de la tradition brassicole, en fermentation haute, et non pasteurisée.

Nos suggestions d'accords mets-bières :

Filet mignon de porc gascon laqué, fondant au chocolat cœur caramel beurre salé, yakitori de poulette de Bresse aux morilles.

LES INGRÉDIENTS

*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



TRIPLE GRAIN 8.5%VOL EN 33CL / 75CL / 20L

La Triple Grain est une bière de caractère, gourmande, dans la tradition des bières d'abbaye. Brassée avec du seigle des montagnes pyrénéennes.

Nos suggestions d'accords mets-bières :

Rouelle de porc au raifort. Baba au triplesec. Salade de radis daikon au vinaigre de cidre.

LES INGRÉDIENTS

*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



BRASSERIE ET MISE EN BOUTEILLE PAR LA BRASSERIE ALARYK
2, RUE DES POIRIERS, 34500 BÉZIERS
WWW.ALARYK.FR





AMERTUME



BRUNE 8.0%VOL EN 33CL / 75CL / 20L

Cette bière brune à la robe profonde et sombre a des notes torrifiées et de réglisse, son amertume et sa puissance sont tout en équilibre. Elle est brassée dans la tradition des bières de garde, en haute fermentation et non pasteurisée.

Nos suggestions d'accords mets-bières :

Salmi de gibier à plumes, forêt noire aux cerises noires, tartines de lomo ibérico à la Savora.

LES INGRÉDIENTS

*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



AMERTUME



IMPERIAL STOUT 7.5%VOL EN 33CL / 75CL / 20L

Créée originellement pour la Cour Impériale de Russie au XVIII^e siècle, l'Imperial Stout est une bière à la robe sombre, à la mousse brune et aux arômes suaves de café et de cacao.

Nos suggestions d'accords mets-bières :

Ragoût de mouton aux chanterelles. Mousse au chocolat amer. Salade de chicons au vinaigre de cidre et cerneaux de noix

LES INGRÉDIENTS

*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



AMERTUME



SAISON 4.5%VOL EN 33CL / 20L

Cette bière acidulée et légère était à l'origine brassée pour les moissons d'été. Brassée avec le fruit du baobab elle est la bière parfaite pour les beaux jours.

Nos suggestions d'accords mets-bières :

Queue de lotte au beurre blanc. Pavlova aux fruits de la passion. Hareng pomme à l'huile.

LES INGRÉDIENTS

*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



AMERTUME



VENDÉMIARE 8.0%VOL EN 33CL / 75CL

Vendémiaire est le mois des vendanges, période où le raisin et les céréales arrivent à maturité. Cette bière de fermentation haute, non filtrée et non pasteurisée est brassée avec le jus des raisins des plus beaux terroirs du Languedoc, des céréales et des houblons d'Occitanie et d'ailleurs.

Nos suggestions d'accords mets-bières :

Canard laqué au gingembre confit. Risotto mimolette et poivre blanc de Kampot. Poire pochée aux noix de pécan.

LES INGRÉDIENTS

*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



AMERTUME



BLONDE SANS GLUTEN 5.0%VOL EN 33CL / 20L

Cette bière Blonde, où les saveurs maltées de l'orge se marient avec la douceur du riz d'Occitanie et la fine amertume du houblon, a un léger trouble naturel. Elle est refermentée en bouteille et convient, avec modération, aux régimes sans gluten.

Nos suggestions d'accords mets-bières :

Œuf mollet et pomme Granny Smith. Fraises cappuccino huile d'olive et poivre. Langoustine en tartare.

LES INGRÉDIENTS

*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



AMERTUME



BLONDE SANS ALCOOL 0.5%VOL EN 33CL

Alaryk Blonde Sans Alcool est issue, après fermentation avec un levure spécifique, des meilleurs malts bio et de houblons bio aromatiques, ce qui lui donne ses notes florales et fruitées et une douceur qui la rend agréablement rafraichissante et avec seulement 0,5% d'alcool !

Nos suggestions d'accords mets-bières :

Couteaux en gelée. Saint Pierre au curcuma. Ananas rôti aux airelles.

LES INGRÉDIENTS

*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



AMERTUME



BLANCHE CERISE 5.0%VOL EN 33CL / 20L

Cette bière aux reflets rubis alliant malts d'orge et de blé à la douceur acidulée de la cerise se déguste fraîche.

Nos suggestions d'accords mets-bières :

Canard laqué au gingembre confit. Clafoutis. Raviolis de betteraves à la ricotta.

LES INGRÉDIENTS

*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



AMERTUME



BIÈRE D'HIVER 6.0%VOL EN 33CL / 75CL

Respectant la tradition des bières brassées en fin d'année, cette ambrée finement épicée par la cannelle, le clou de girofle, le gingembre et la cardamome.

Nos suggestions d'accords mets-bières :

Canard laqué au gingembre confit. Risotto mimolette et poivre blanc de Kampot. Poire pochée aux noix de pécan.

LES INGRÉDIENTS

*ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

