



Les Pierres Folles

Le goût du terroir

Carte des boissons:

Jus de fruits et nectars Bissardon 25cl

Pêche de vigne, Tomate, Poire William, Abricot ou Pomme Bio 3.70€

Eaux & Sodas:

33 Cl: Coca Cola, Perrier. 3.50€
25 Cl: Ice tea, Orangina 3.50€
25 Cl : Limonade 2.50€

Eaux minérales 1 l :

Evian, Badoit 4.00€

Sirops Bigallet :

Fraise, cassis, grenadine, menthe, citron, pêche. 2.50€
Diabolos: 2.80€

Apéritifs 4 cl :

Ricard, Pastis, Suze, Avezé, Porto, Martini blanc et rouge 4.00 €
Vodka, Rhum, Gin, Whisky coca 5.50 €
Cocktail sans alcool 4.00 €



Les Pierres Folles

Le goût du terroir

Carte des bières:



Bières artisanales La Germanoise pression:

25.cl 50.cl

La Blonde:

3.60€ 6.90€

Une bière de caractère, avec un corps puissant qui contraste avec son amertume discrète aux arômes de fruits exotiques et sa rondeur caractéristiques des bières d'abbaye.

Bières artisanales La Germanoise 33 cl:

La Bière de Printemps

4.00€

Cette bière faiblement alcoolisée vous surprendra par ses couleurs orange cuivrées. Composée d'orge de printemps récoltée elle est brassée avec du houblon aromatique pour dégager des saveurs printanières inoubliables.

La Blanche aux agrumes

4.00€

Fraîche et désaltérante, légère aux arômes épicés aux accents d'agrumes.

La Blanche aux framboises

4.00€

Subtile et rafraîchissante, cette bière blanche faiblement alcoolisée séduira vos papilles avec ses parfums de framboises.

La Brune

4.00€

Bière au fort caractère, de par sa fermentation haute, aux arômes subtils de café et de malt.



Les Pierres Folles

Le goût du terroir

Carte des bières:



Bières artisanales Bulles Foréziennes 33 cl :

La Blonde 4.00€

Équilibrée, mélangeant une belle note de céréales à l'amertume de houblons,

La Double 4.00€

Légère soyeuse et douce, typée bière double belge

L'Ambrée 4.00€

Avec des notes prononcées de céréales et de caramel, cette bière ambrée apporte réconfort et volupté.

Bière Guinness Original extra Stout : 33.cl 50.cl

La Guinness Original XX est la recette ancestrale de la Guinness, brassée pour la première fois en 1821. 4.00€ 6.90€

Brune à la robe noire, qui offre au nez de légers arômes de malts grillés et fruités, crémeuse aux saveurs parfaitement équilibrées entre douceur et amertume.



Les Pierres Folles

Le goût du terroir

Carte des bières:



Bières artisanales Sornin 33 cl :

La Pierre Blanche

4.00€

Bière blanche de haute fermentation au malt blond d'orge, rafraichissante, acidulée légèrement citronnée venant du malt de blé.

La Sornin

4.00€

Bière ambrée de haute fermentation, ronde, fruitée venant de l'assemblage des malts

La Charliendine

4.00€

Bière blonde de haute fermentation, longue en bouche avec une pointe d'amertume et bien maltée.

La Trouille

4.00€

Bière noire (brune) de haute fermentation , bière douce, onctueuse, de couleur noire avec une mousse crémeuse; des notes de café

La Baye

4.00€

Bière fruitée rouge de haute fermentation au jus de sureaux, bière fine, fruitée, légèrement acidulée et désaltérante

La Baie des Loups

4.00€

Bière douce et fruitée rose de haute fermentation aux myrtilles sauvages des monts du Forez

Les myrtilles flattent le nez et se révèlent en bouche.