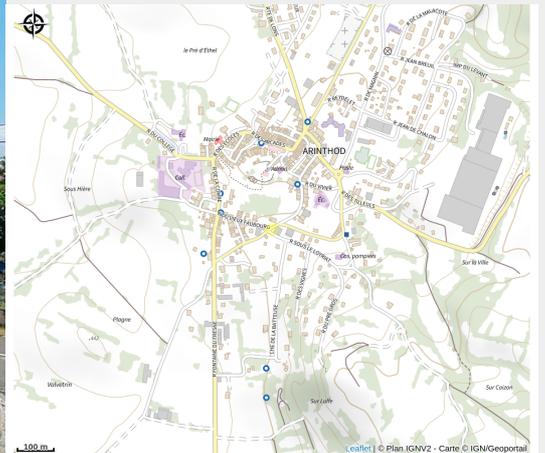


La Bistraille

Terre d'Émeraude



Crédit photo : Bar-et-brasserie-artisanale-à-Arinthod-La-Bistraille (stéphane ruff)

Infos pratiques

Catégorie : Produits du terroir - vins

Description

LA BRASSERIE :

Nous brassons pour le moment dans des cuves de 3 hectolitres qui sont juste derrière le bar ! On ne peut pas faire un circuit plus court ! Nous apportons le plus grand soin à la confection de nos bières pour que vous puissiez en apprécier la qualité. Nous avons une gamme de sept bières que nous ferons évoluer avec des bières éphémères au fil du temps. Nous proposons blanche, blonde, rousse, brune, tourbée ou triple, chacun en trouvera une à son goût !

L'AIL NOIR :

Il n'y a jamais trop d'ail ! Merveilleux condiment, c'est aussi un excellent remède. On le surnomme « l'herbe aux neuf vertus ». Mais qu'en est-il de l'ail noir ?

Découvert au Japon dans les années 2000, il a fallu attendre les années 2010 pour le connaître en Occident. Plus digeste, son goût atypique évoque le vinaigre balsamique et l'umami (cette 5ème saveur retrouvée dans les viandes fumées, champignons, tomates mûres, fromages, sauce soja...). Le côté piquant de l'ail frais laisse place à une saveur sucrée et légèrement acidulée. L'obtention de l'ail noir se fait par chauffage d'ail frais dans une atmosphère humide pendant plusieurs semaines. Contrairement à ce que l'on voit souvent, ce n'est pas une fermentation qui transforme l'ail mais bien une cuisson lors de laquelle intervient la réaction de Maillard.

C'est un processus long et 100% naturel. Il faut être patient car l'odeur se dégageant de la cuisson est alléchante ! L'ail noir se démarque par son originalité mais c'est aussi un concentré de vertus que l'on peut fréquemment intégrer dans sa vie quotidienne car il se marie avec quasiment tout ! En effet, c'est un puissant anti-oxydant, il réduit le cholestérol, favorise la circulation sanguine, stimule l'immunité, détoxifie le foie... Il traite les petits maux mais aussi prévient des AVC, maladie d'Alzheimer, maladies cardiovasculaires.

L'ail noir se cuisine comme l'ail frais : on peut l'incorporer dans les salades, vinaigrettes, poissons, viandes, légumes, œufs, féculents, sauces... et même dans les pâtisseries, le chocolat ou encore seul pour en apprécier toute la saveur !

LE BAR :

Vous pouvez y consommer nos bières, bien évidemment, à la pression ou en bouteilles, du vin, des alcools locaux ainsi que des boissons non-alcoolisées.

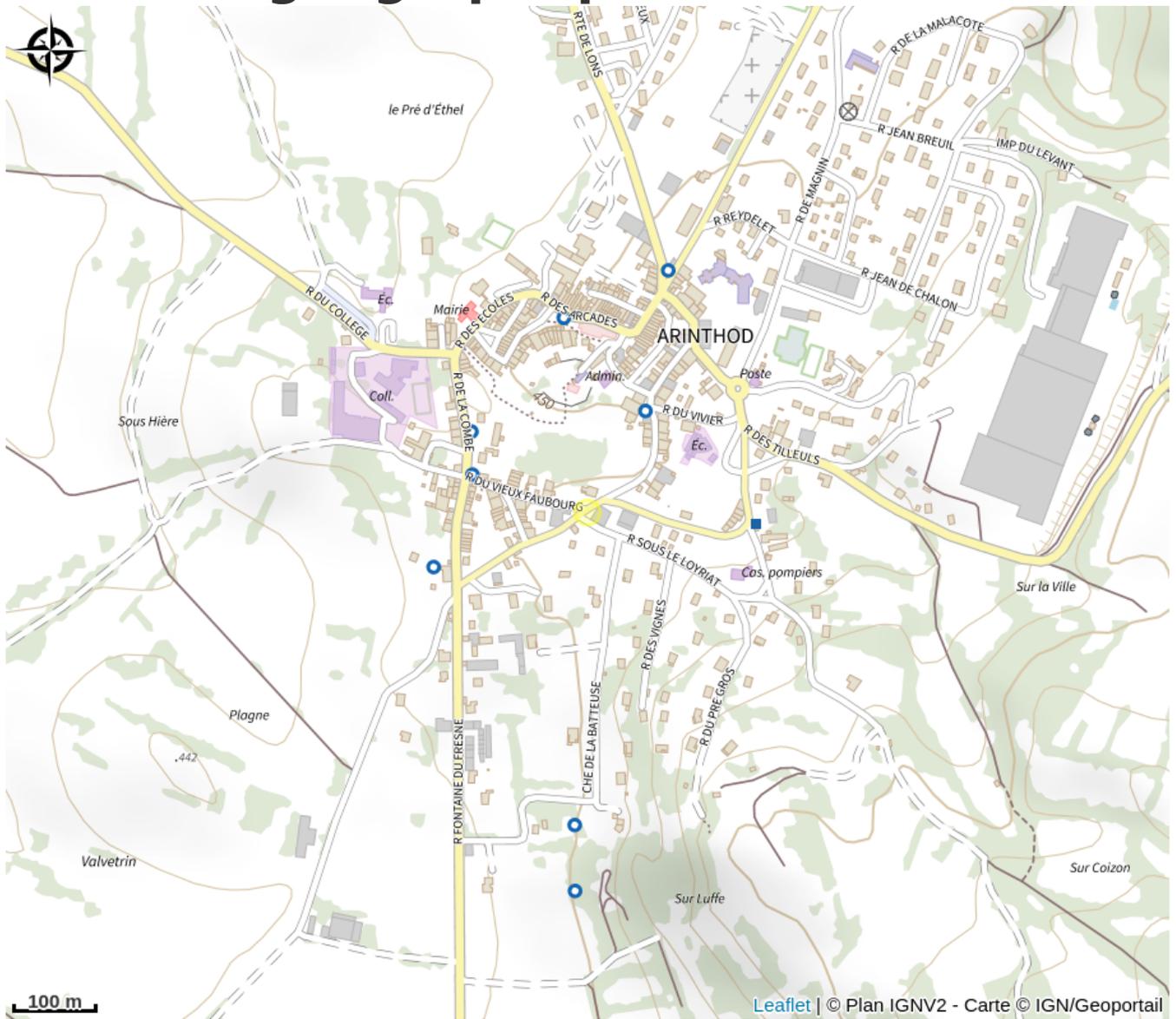
Si une petite faim se fait sentir, nous servons des planches apéro composées de produits locaux (fromages, charcuteries, légumes,...).

Nous avons voulu créer un lieu ouvert où tout le monde se sent bien et peut échanger avec tout le monde autour d'une bière ou d'une partie de jeu (baby-foot, billard, cartes, dés,...)

Nous organisons de temps en temps des concerts de styles variés.

À bientôt !

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Adresse :

16 Rue de la Croix de Fer
39240 ARINTHOD