



**BIERE  
DE LA  
RADE**



***ICI COMMENCE LA RADE !***



# BIENVENUE DANS L'UNIVERS BIERE DE LA RADE

À la Bière de la Rade, nous avons su rester Rock'n'Roll et notre équipe de passionnés donne vie à des produits hauts en couleurs.

Qualité, esprit d'équipe et convivialité sont nos valeurs fondatrices. Chaque bière que nous brassons incarne notre engagement envers l'excellence et l'innovation, tout en respectant notre Rade et notre Planète. Nous sommes fiers de créer des moments de vie, de partages et de retrouvailles autour d'une bonne bière locale.

Bienvenue dans notre univers brassicole, où chaque gorgée est une expérience à savourer.

Parce que Toulon !



---

# NOS DÉMARCHES ÉCORESPONSABLES



## BIO ET LOCAL C'EST IDÉAL

- Plus de **60% de notre gamme** est brassée à base de malts et houblons issus de l'agriculture Biologique
- Bière de la Rade fait partie des coopérateurs de la Malterie Provence Alpes près de Sisteron pour garantir un approvisionnement en **malt bio local**.



## RÉDUCTION DES DÉCHETS

- Nos bières pression produisent **zéro déchets** grâce à des contenants en acier inoxydable, réutilisables pendant plus de 30 ans et 100% recyclables
- De même pour tous les verres de nos événements qui sont **100% réutilisables** et consignés
- La transition est en cours vers le **réemploi des bouteilles** en verre consignées en partenariat avec l'association L'incassable

## ECONOMIES D'EAU

Grâce aux investissements et aux améliorations de process, Bière de la Rade a **réduit de 35% sa consommation d'eau** en 2 ans.

Consommation en L d'eau par L de bière :  
Moyenne des brasseries craft en France = 10L  
**Bière de la Rade = 5,1L**



## DISTRIBUTION LOCALE

Nous croyons à un développement de proximité, avec 95% de nos produits qui sont consommés à **moins de 150 km** du lieu de production, c'est la garantie d'un **impact carbone réduit**.

---

# C'EST QUOI

Depuis 2015, Bière de la Rade incarne des valeurs fortes : qualité, convivialité, esprit d'équipe et responsabilité environnementale. Chaque bière que nous brassons est le fruit de notre engagement envers l'excellence et l'innovation, tout en respectant notre rade et notre planète.

Notre équipage met son savoir-faire au service de la création de bières uniques, avec une gamme de 8 bières permanentes et des créations éphémères qui varient au fil des saisons. En plus de nos bières artisanales, nous proposons également une gamme de softs "Azuria" incluant Limonade, Cola, Ginger- Beer et Tonic, conçus avec le même souci de l'excellence environnementale et gustative pour offrir des boissons locales de qualité à tous.

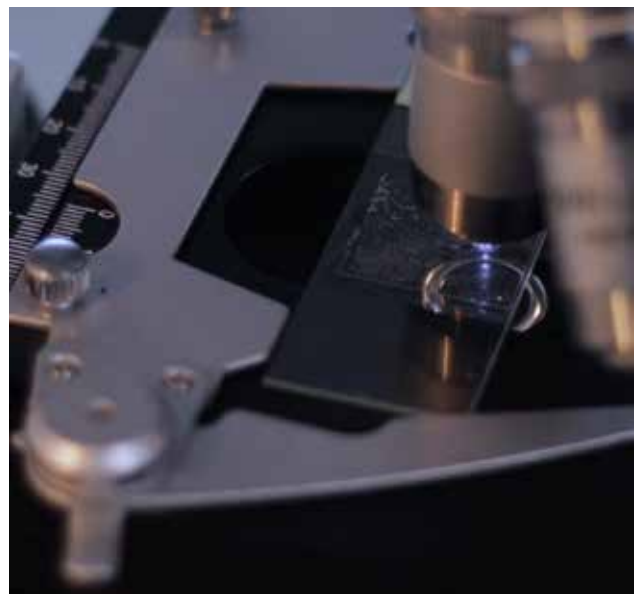
Chez Bière de la Rade, chaque gorgée reflète notre passion et notre engagement pour un brassage responsable.

---

# QUALITÉ PROD

Depuis les premières heures de l'aventure, la qualité a toujours été au centre de nos préoccupations. Nos process sont en constante amélioration et nous permettent de proposer des produits d'une stabilité et d'une qualité rare pour une brasserie artisanale.

Nous avons également l'ambition de brasser des bières aux saveurs marquées tout en respectant un maximum d'équilibre des arômes pour une expérience de dégustation optimale. Notre service qualité dispose notamment d'outils de contrôle PCR et d'un ensemble de centrifugation afin de stabiliser nos bières tout en respectant et en conservant leurs qualités uniques et leurs saveurs houblonnées.





# LA CENSURÉE PALE ALE



ALC : 5°

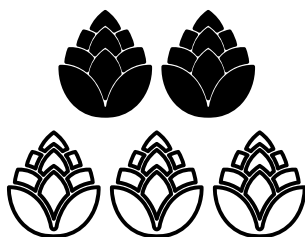
L'historique de l'étape ! La girelle c'est notre toute première bière. Elle a vu grandir notre brasserie, accueillir des nouveaux matelots dans l'équipage et traverser toutes les tempêtes (ce qui lui a valu d'avoir à changer de nom... )

## DESCRIPTIF

Une blonde à l'anglaise qui présente des arômes de houblon marqués aux notes de mangue et d'agrumes avec une amertume maîtrisée, la Censurée se boit idéalement autour des 7°c pour révéler toutes ses subtilités.

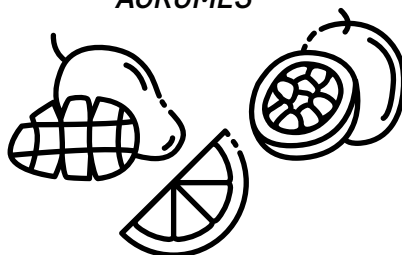
## CARACTÉRISTIQUES

PROFIL IBU / AMERTURME



## ARÔMES

MANGUE / PASSION  
AGRUMES



## CONDITIONNEMENT

BOUTEILLE 33/75CL & FÛT



## INGRÉDIENTS

Eau, Malts d'orge (Pale, Vienna),  
Houblons (Target (UK), Cascade (US)), Levure.

## QU'EST CE QU'UNE PALE ALE ?

Ce terme ALE est originaire du vieux norvégien. Via la langue anglaise, il permet de désigner les bières ayant subi une fermentation haute. Ces bières sont généralement riches en houblons et modérément alcoolisées.



# LA DAURADE *BLANCHE*



ALC : 4°

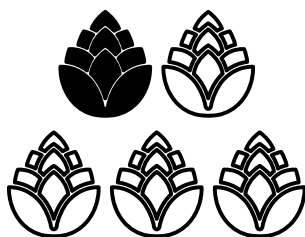
La Daurade Imaginée initialement comme une bière de filles, la Daurade a broyé nos idées reçues : LES BIÈRES DE FILLES N'EXISTENT PAS ! C'est devenu un de nos best seller, elle plait autant au tonton auvergnat qu'à la cousine québécoise.

## DESRIPTIF

Rafraîchissante et conviviale elle révèle des notes de citron et de coriandre. La Daurade est la femme fatale de la Bière de la Rade. Elle accompagnera à merveille vos apéros ensoleillés.

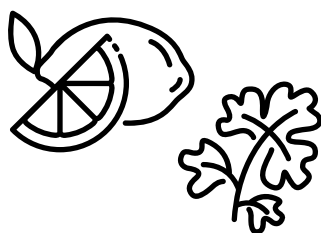
## CARACTÉRISTIQUES

*PROFIL IBU / AMERTURME*



## ARÔMES

*CITRON / CORIANDRE*



## CONDITIONNEMENT

*BOUTEILLE 33/75CL & FÛT*



## INGRÉDIENTS

*Eau, Malts d'orge (Pilsen), Malts de blé, Houblons (Ahtanum (US)), Levure, Écorces de Citron, Coriandre.*

## QU'EST-CE QU'UNE BLANCHE ?

*Ce que l'on appelle une bière blanche devrait en réalité s'appeler "bière de blé". Une bière blanche est une bière qui comporte au minimum 30% de malts de blé.*



# LA RASCASSE

AMERICAN AMBER ALE



ALC : 5,5°

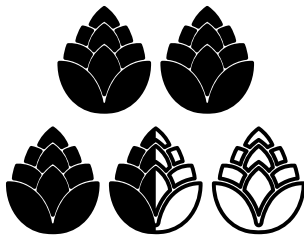
La Rascasse (Emblème du Sporting Club de Toulon) est comme le toulonnais, piquante à l'extérieur et douce à l'intérieur mais méfi : « qui s'y frotte s'y pique ! »

## DESRIPTIF

Derrière sa nervosité et sa force, la Rascasse est complexe, aromatique et équilibrée grâce à un Dry Hopping généreux. Ses malts amènent des notes de caramel et de biscuit.

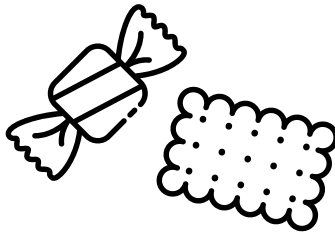
## CARACTÉRISTIQUES

PROFIL IBU / AMERTURME



## ARÔMES

CARAMEL / BISCUIT



## CONDITIONNEMENT

BOUTEILLE 33/75CL & FÛT



## INGRÉDIENTS

Eau, Malts d'orge (Pale, Cara), Houblons (Cascade, Centennial, Columbus, Ahtanum (US)), Levure.

## QU'EST-CE QU'UNE AMERICAN AMBER ALE ?

Une version de bière ALE brassée avec des malts Cara qui lui apportent cette robe ambrée ainsi qu'un ajout de houblons à cru.



# LA TORPILLE

SESSION IPA



ALC : 4°

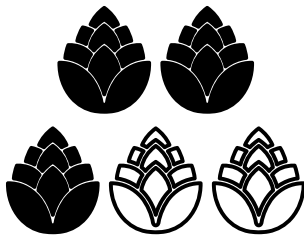
TORPILLEZ-LES ! C'est ce qu'on pouvait entendre à bord de beaucoup des grandes batailles marines et à Mayol les jours de match. Aujourd'hui nos torpilles sont toutes inoffensives mais reste un missile idéal pour désaltérer la foule ! Elle part de la rade et bombarde les alentours.

## DESCRIPTIF

Subtile, désaltérante et festive, la Torpille saura vous ravir par son goût puissant de litchi amené par un houblonnage explosif. Cette bière est hautement addictive.

## CARACTÉRISTIQUES

PROFIL IBU / AMERTUME



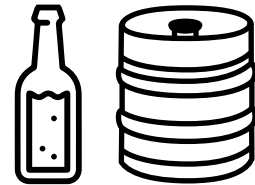
## ARÔMES

LITCHI



## CONDITIONNEMENT

BOUTEILLE 33/75CL & FÛT



## INGRÉDIENTS

Eau, Malts d'orge (Pilsen, Pale),  
Houblons (Cascade, Simcoe (US)), Levure.

## QU'EST-CE QU'UNE SESSION IPA ?

Communément, les Session IPA sont des "mini IPA" plus légères en alcool (situées entre 3% et 5%) et avec une amertume présente mais moins forte qu'une IPA classique.



---

# LA NAIÏADE

NEW ENGLAND IPA

ALC : 6,5°

La quête de la Naïade est une aventure longue et pleine de mystère, après de multiples expérimentations nos brasseurs ont trouvé la recette qui nous semble idéale et qui a donné vie à cette pépite houblonnée.

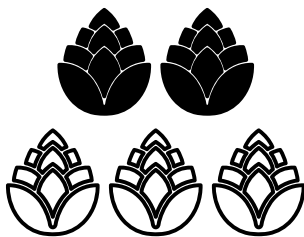
---

## DESCRIPTIF

La promesse d'une explosion aromatique, enveloppée de douceur. La plus houblonnée de toute la gamme, le tout avec une amertume très discrète et un corps généreux. Les houblons Idaho7 cryo, Mosaic et Citra lui apportent ses arômes intenses de fruits exotiques.

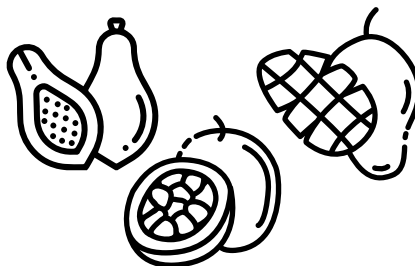
## CARACTÉRISTIQUES

PROFIL IBU / AMERTUME



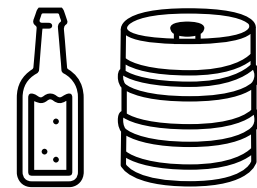
## ARÔMES

FRUITS EXOTIQUES



## CONDITIONNEMENT

BOUTEILLE 33 & FÛT



## INGRÉDIENTS

Eau, malts d'orge (pale, cara ruby), malt de blé, malts d'avoine lactose, houblons (mosaic, citra, idaho7), levure (american east coast new england).

## QU'EST-CE QU'UNE NEIPA ?

New England IPA désigne une bière très houblonnée, la star montante de la Côte Est des Etats-Unis. Sa particularité est une grande puissance aromatique mais avec peu d'amertume, plus de corps et un sucre résiduel plus présent que dans les IPA classiques.



# BERLINER VICE FRAMBOISE

ALC : 3,5°

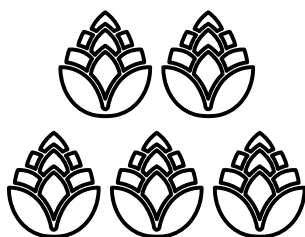
Notre version de la traditionnelle Berliner Weisse : une bière légère et acidulée, grâce à une méthode de fermentation mixte, lactique puis haute. Loin des standards des autres bières de la gamme on retrouve des notes de champagne et de vin blanc sec.

## DESCRIPTIF

Notre version de la traditionnelle Berliner Weisse : une bière légère et acidulée, grâce à une méthode de fermentation mixte, lactique puis haute. Loin des standards des autres bières de la gamme on retrouve des notes de champagne et de vin blanc sec.

## CARACTÉRISTIQUES

PROFIL IBU / AMERTUME



## ARÔMES

CHAMPAGNE / VIN BLANC



## CONDITIONNEMENT

BOUTEILLE 33 CL / FÛT



## INGRÉDIENTS

Eau, Malt d'orge (Pils, Wheat), Houblons (Tettnanger (UK)), Levure.

## QU'EST-CE QU'UNE BERLINER WEISSE ?

Type de bière allemande de fermentation mixte, il s'agit d'une bière de blé légère rendue acide par des bactéries lactiques. Elle est peu alcoolisée et sans amertume.



# LA BARRAC' IPA

ALC : 7°

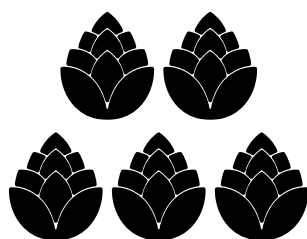
Le Barracuda navigue au large dans les profondeurs de la Rade. Cette bière est à son image, sauvage, spectaculaire et intense !  
Parce que Houblon !

## DESCRIPTIF

Cette IPA est sauvage et puissante. Ses 4 variétés de houblons anglo saxons et ses 3 Dry Hoppings, lui apportent son amertume et ses arômes inimitables.

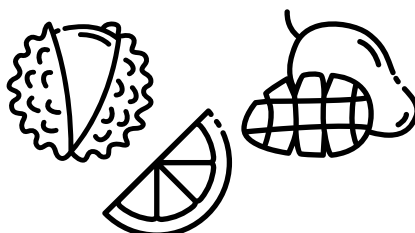
### CARACTÉRISTIQUES

PROFIL IBU / AMERTURME



### ARÔMES

LITCHI / MANGUE  
AGRUMES



### CONDITIONNEMENT

BOUTEILLE 33/75CL & FÛT



## INGRÉDIENTS

Eau, Malts d'orge (Pale, Cara), Houblons (Columbus, Cascade, Simcoe (US), East Kent Goldings (UK)), Levure.

## QU'EST-CE QU'UNE IPA ?

L'India Pale Ale est une bière de la famille des Pale Ale, volontairement plus chargée en houblon et plus forte en alcool. Son appellation est étroitement liée à son histoire que votre navigateur favori saura vous conter.



---

# LA MURÈNE STOUT

ALC : 5°

Les anglais et la Rade... c'est une longue histoire ! Faite de combats notamment lors des troisièmes mi-temps, mais aussi d'alliance lorsqu'il s'agissait de transformer des essais. Quoi de mieux qu'une murène pour régler ça : Stout Toujours !

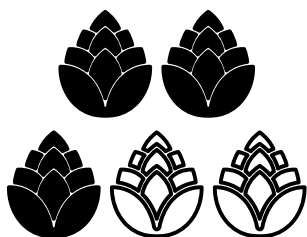
---

## DESCRIPTIF

La Murène ne laisse jamais indifférent, cette bière noire et crémeuse aux notes de café et de chocolat grillé en font le partenaire idéal des soirées fraîches de la mi-saison.

## CARACTÉRISTIQUES

PROFIL IBU / AMERTUME



## ARÔMES

CAFÉ / CHOCOLAT



## CONDITIONNEMENT

BOUTEILLE 33/75CL & FÛT

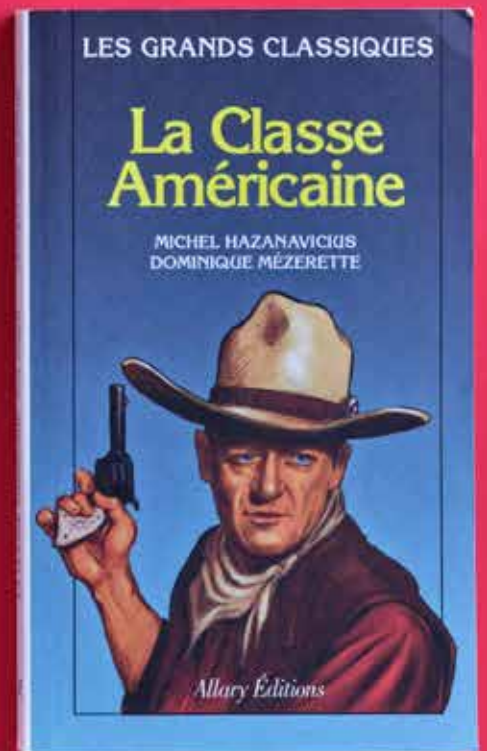


## INGRÉDIENTS

Eau, Malts d'orge (Pale, Cara, Vienna, Flocons d'orge, Malt chocolat, Malt torréfié), Houblons (Cascade (US), East Kent Goldings), Levure.

## QU'EST-CE QU'UNE BIÈRE STOUT ?

Le stout est une bière brassée à partir d'un moût caractérisé par sa teneur en grains hautement torréfiés. La présence de ces grains bien grillés dans la recette confère la couleur foncée à la bière ainsi qu'un goût de café ou de cacao.



---

# LA BAUDROIE

SCOTTISH SMOKED PORTER

ALC : 7°

La première création de notre brasseur Robin plus connu dans le monde brassicole sous son pseudo "El Nino". Elle tient tout de son papa : elle est sans concession.

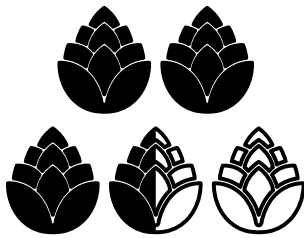
---

## DESRIPTIF

Cette Porter fumée à la tourbe écossaise est brassée avec des ingrédients (malt et houblons) provenant du Royaume Uni. Son caractère puissant vous fait voyager dans les Highlands sauvages.

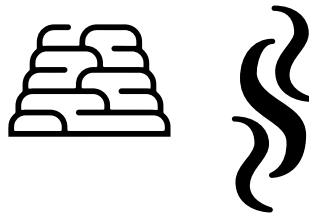
### CARACTÉRISTIQUES

PROFIL IBU / AMERTURME



### ARÔMES

TOURBÉ / FUMÉ



### CONDITIONNEMENT

BOUTEILLE 33 CL / FÛT



## INGRÉDIENTS

Eau, Malts d'orge (Pale, Cara), Malts de seigle, Flocons d'orge, Houblons (East Kent Goldings), Levure.

## QU'EST-CE QU'UNE SMOKED PORTER ?

Aujourd'hui, le mot porter est utilisé pour désigner les bières noires relativement gourmandes. Brassée avec des malts fumés et tourbés.

# AZURIA

Azuria c'est notre gamme de softs et boissons artisanales produits avec le même soucis de qualité et de traçabilité. Une alternative saine et locale qui vient compléter notre gamme et qui nous permet de nous adresser à un public plus large.



## COLA

UNE BULLE FINE ET UNE  
SUBTILE AMERTUME, À BOIRE  
SEUL OU EN COCKTAIL



## LIMO

UNE BULLE FINE ET UNE  
SUBTILE AMERTUME, À BOIRE  
SEUL OU EN COCKTAIL





## TONIC

UNE BULLE FINE ET UNE  
SUBTILE AMERTUME, À BOIRE  
SEUL OU EN COCKTAIL



## GINGER BEER

ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE  
VIVACITÉ DU GINGEMBRE ET  
DOUCEUR DU SUCRE DE CANNE



---

# COLLAB' & SAISONNIÈRES



Pumpkin Dead, No Hell, Berliner Vice Framboise, en barriques, certaines de nos saisonnières sont devenues des références. Nous aimons trouver et développer de nouvelles recettes tout au long de l'année. Le plaisir est encore plus grand lorsque nous le faisons avec des autres brasseries pour des collab' de légende !



---

# BAR TOULON

## BREW PUB

Site historique de Toulon, là où tout a commencé en 2015. Initialement l'unique site regroupant la production et l'espace d'accueil au public ; c'est aujourd'hui un brewpub disposant d'une salle de concert, d'un restaurant et d'une boutique et c'est ici que se déroulent les ateliers brassage que nous dispensons.



## RESTAURATION

Notre Chef Mikélé vous propose une carte qui revisite les grands classiques de la cuisine de pub tout en y apportant une touche méditerranéenne.

Produits frais et de saisons, sourires garantis !

# PRESTATIONS

## LOCATION DE TIREUSES

(avec service possible)

Pour un événement professionnel, pour un mariage ou toute autre occasion, nos équipes sont à votre écoute pour vous proposer un événement sur mesure, correspondant à vos attentes.



## BIÈRES À FAÇON

Vous êtes un restaurateur, un bar, une association, et vous rêvez de créer une bière unique, qui vous ressemble ? Notre équipe de maîtres brasseurs est là pour élaborer à vos cotés une recette qui vous correspond.

Ils sauront vous guider et vous aiguiller sur « VOTRE RECETTE ».



## PRIVATISATION DU LIEU

Vous avez envie d'une soirée « très personnalisée », nous pouvons privatiser la brasserie et l'espace bar rien que pour vous.

## VISITES & ATELIERS

Une visite avec une dégustation, ou un atelier où vous pourrez brasser votre propre bière avec l'un de nos maîtres brasseurs, tout est possible pour vous initier à l'art de la bière.



## PRESTATIONS EVENEMENTIELLES

Spectacles, concerts, événements publics, soirées de lancement, à chaque événement exceptionnel nous sommes en mesure de vous proposer la solution qui vous correspond. Aucun défi ne nous résiste !

**CONFIEZ-NOUS VOTRE PROJET,  
ON LE RÉALISE.**



# CONTACTS

## **DIRECTION**

*charles@bieredelarade.com / 06.82.73.13.53*  
*simon@bieredelarade.com / 06.21.01.68.13*

## **COMPTABILITÉ**

*elsa@bieredelarade.com*

## **COMMERCIAL**

*philippe@bieredelarade.com / 06.51.12.78.28*

## **PRODUCTION**

*julien@bieredelarade.com*  
*robin@bieredelarade.com*

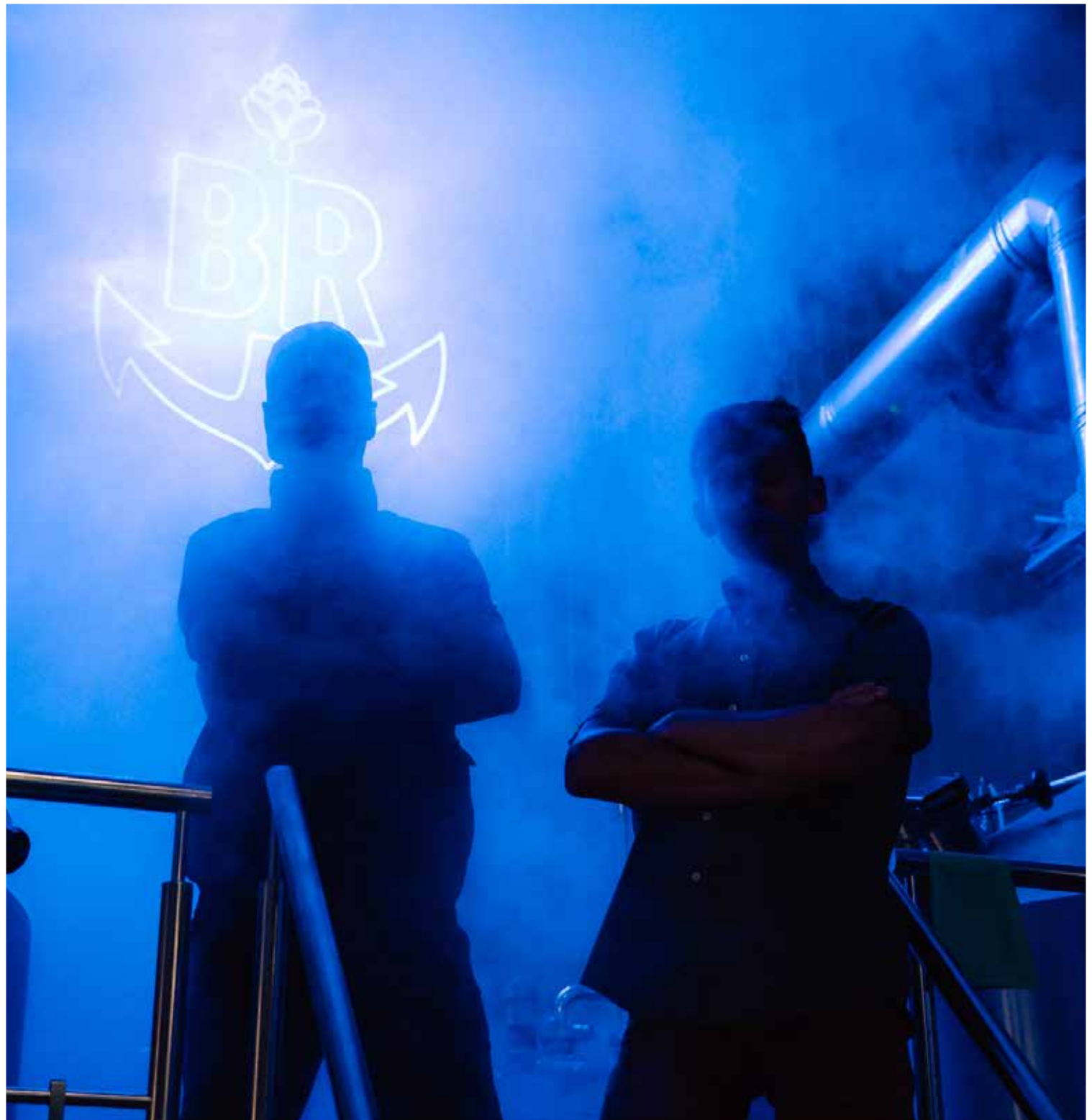
## **BAR/LIEU DE PRODUCTION**

*300 Rue de Amiral Nomy, Toulon*  
*07.67.42.52.06*

## **SITE INTERNET/BEERSHOP**

*www.bieredelarade.com*





**SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM, FACEBOOK  
ET NOTEZ NOS BIÈRES SUR UNTAPPD**



**WWW.BIEREDELARADE.COM**