



# • LA GAZETTE DE L'USINE •



## *L'histoire Michard.*

De **père en fille**, la **Maison Michard** est une **brasserie familiale et indépendante** implantée à **Limoges** depuis **1987**. Chez Michard, on préfère la **qualité** à la **quantité**. On a su faire évoluer l'entreprise et nos productions, dans un profond respect d'**authenticité** de nos **bières** et de nos **whiskies français**.

Avec près de **40 ans d'expérience**, de nombreuses formations auprès d'ingénieurs brasseurs expérimentés (et notamment dans le domaine de la microbiologie), la Famille Michard **cultive ses propres levures vivantes**, faisant elle-même ses propagations et ses milieux de culture... Elle a pu ainsi apporter toute la **personnalité** et le **caractère** de ses bières **100% naturelles**.

Proposées à la **pression** et en bouteille de **33 cl.**, toutes les **bières Michard** sont **pur malt** et **sans aucun ajout de sucre**. Aromatisées avec des **houblons rigoureusement choisis**, elles vous permettront d'apprécier leur **goût original**, leur **digestibilité** ainsi que leur **finesse**.

Aujourd'hui les bières Michard sont distribuées dans de **grands restaurants gastronomiques ou étoilés**, ainsi qu'en **épicerie fines, cavistes et bars sélectionnés**!

Forte de son expérience en brassage, la famille Michard distille son propre **whisky pur malt** grâce à une souche de levure vivante. Elle contribue à donner, avant distillation, un **moût aux arômes inimitables**.

Associée à un savoir-faire particulier, elle est à l'origine de ces **whiskies aux goûts « très personnels »**, vieillissant pendant un minimum de **8 ans** en « **fût unique** » de **chêne** ou de **xérès** (en vente selon disponibilité).

### **MICHARD À L'USINE**

39 allée de Faugeras 87100 LIMOGES

Tél. : +33 (0) 5 55 04 02 78

Du lundi au vendredi, de 8h00 à 20h30.

## LES FLAMMEKUECHES

*À dévorer avec les doigts, c'est meilleur !*

<b>CLASSIQUE</b>	Fromage blanc, lardons, oignons.	<b>8,50 €</b>
<b>GRATINÉE</b>	Fromage blanc, lardons, oignons, emmental.	<b>8,70 €</b>
<b>COMPLÈTE</b>	Fromage blanc, lardons, oignons, emmental, champignons.	<b>8,90 €</b>
<b>VÉGÉTARIENNE</b>	Fromage blanc, oignons, tomates, poivrons, champignons, chèvre.	<b>9,50 €</b>
<b>SAUMON</b>	Sauce ciboulette, saumon fumé cuit, oignons, emmental.	<b>9,50 €</b>
<b>FLAM' DU MOMENT</b>	Selon la célèbre humeur du chef et les produits de saison.	<b>9,50 €</b>

---

## LES BROTMEISTER®

*C'est excellent, c'est croustillant !*

<b>AUVERGNATE</b>	Pain artisanal toasté, fromage blanc, épaule, bleu, emmental, cerneaux de noix.	<b>9,50 €</b>
<b>CHARCUTIÈRE</b>	Pain artisanal toasté, épaule, sauce moutarde, chorizo, andouillette, saucisson à l'ail, emmental.	<b>9,50 €</b>
<b>POULET</b>	Pain artisanal toasté, concassé de tomates, poulet mariné, champignons frais, emmental.	<b>9,50 €</b>
<b>CHARMOISE</b>	Pain artisanal toasté, fromage blanc, épaule, tomates, emmental, fromage de chèvre, huile d'olive, herbes de Provence.	<b>9,50 €</b>
<b>ANDALOUSE</b>	Pain artisanal toasté, concassé de tomates, chorizo, emmental, champignons frais, poivrons.	<b>9,50 €</b>

---

## LES SALADES

*Mieux vaut les manger que les raconter !*

<b>NORDIQUE</b>	Saumon fumé, roll mop's, filets de hareng, oignons, toasts, citron, salade.	<b>18,00 €</b>
<b>DU BRASSEUR</b>	Salade, poulet mariné, lardons, croûtons, tomates, sauce du chef (ail, aïe, elle est super bonne !).	<b>17,00 €</b>
<b>VERTE</b>	La petite salade verte traditionnelle.	<b>2,90 €</b>

---

## LES DESSERTS

*Une touche de sucré pour s'achever !*

<b>FLAMMEKUECHE POMME / CANNELLE</b>	Fromage blanc, pommes, cassonade, cannelle.	<b>7,20 €</b>
<b>LA REDOUTABLE GAUFRE</b>	100 g., sans chocolat, sans chantilly... Nue, donc meilleure...	<b>5,10 €</b>
<b>LE KOUIGN-AMANN</b>	Spécialité bretonne avec notamment du beurre.	<b>7,20 €</b>
<b>LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE</b>	Du citron acidulé, de la meringue sucrée, la base (selon disponibilité).	<b>7,20 €</b>

## LES SPÉCIALITÉS

*Vous êtes plutôt terre ou mer ?*

### LE DUO DE SAUCISSES ARTISANALES

*Ça sent bon, ça fait du bien.*

**15,00 €**

1 CHORIZO DE BŒUF.

1 SAUCISSE DE PORC DE PAYS À LA SAUGE,  
pommes de terre grenaille et salade verte.

### LA BELLE ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ

*Préparé et fumé par nos soins à l'usine.*

**18,00 €**

SAUMON FUMÉ MAISON (120 à 130g),  
pain toasté, citron, fleur de sel,  
sauce fromage blanc ciboulette  
(production limitée, suivant disponibilité).

### LE CAMEMBERT RÔTI

*Fondant, doré, parfumé*

**14,90 €**

CAMEMBERT NORMAND,  
pommes de terre grenaille,  
salade verte et croûtons maison.

### L'INCROYABLE WELSH

*Avec l'accent Ch'ti !*

**13,00 €**

LE PLAT TYPIQUE DU NORD,  
pain de mie mariné à la bière brune Michard,  
moutarde, épaule et cheddar fondu.  
Servi avec sa salade verte.

### LA FORMULE DU MIDI

**13,00 €**

1/2 BROTMEISTER® + 1 GAUFRE DE LIÈGE  
1 BIÈRE 30 cl. au choix ou sans alcool

## LA BOUTIQUE

*Michard partout  
pour vous et pour offrir !*

### LES BIÈRES MICHARD

La BOUTEILLE, 33 cl Blonde   5°, Ambrée   5°, Brune   6° ou Blanche   4,5°	3,60 €
Le PACK DE 6 BOUTEILLES CLASSIQUES, 6x33 cl	19,00 €
Saint-Martial   6,7°	3,90 €
IPA   5°	3,90 €
Le PACK DE 6 BOUTEILLES D'EXCEPTION, 6x33 cl	21,00 €
Printemps   5°, Noël   5°	3,80 €
Le PACK DE 6 BOUTEILLES DE SAISON, 6x33 cl	21,00 €
Le FÛT de 20 L Blonde, Ambrée, Brune	76,00 €
Le FÛT de 30 L Blonde, Ambrée, Brune	114,00 €
Sur réservation uniquement à l'Usine, avec mise à disposition du tirage + CO2 (caution demandée)	
Le VERRE, marqué	6,00 €
Le PACK DE 6 VERRES, marqués	30,00 €

### LES WHISKIES J. MICHARD

– 12 ANS D'ÂGE, single malt, single cask	
Le COFFRET BOUTEILLE, 70 cl, 43% vol. Alc	72,00 €
– 10 ANS D'ÂGE, single malt, single cask	
Le COFFRET BOUTEILLE, 70 cl, 43% vol. Alc	67,00 €
– 8 ANS D'ÂGE, single malt, single cask	
Le COFFRET BOUTEILLE, 70 cl, 43% vol. Alc	49,00 €
Le COFFRET BOUTEILLE, 20 cl, 43% vol. Alc	23,00 €
– LE VERRE DE DÉGUSTATION	10,00 €

Retrouvez aussi les bières et les whiskies Michard chez tous les bons cavistes, métiers de bouche, restaurants et distributeurs sélectionnés (dont la liste se trouve sur notre site).

**MAISON-MICHARD.FR**    

Prix indicatifs nets TTC, service et sourire compris. Tarifs sous réserve d'erreurs typographiques ou de modifications ultérieures.

La direction de réserve le droit de modifier ou de supprimer ses offres sans préavis ni indemnités.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, ayez soif de modération !

**Et n'oubliez-pas que la première pression est souvent la bonne !**

# LES BIÈRES MICHARD

*Des bières au pur malt d'orge, sans sucre ni arômes ajoutés, 100% naturelles, brassées sur place !*

<b>À LA PRESSION</b>		30 cl.	50 cl.
La <b>BLONDE</b> , houblonnée à souhait.	5°	<b>3,80 €</b>	<b>6,20 €</b>
L' <b>AMBRÉE</b> , au malt grillé.	5°	<b>3,90 €</b>	<b>6,30 €</b>
La <b>BRUNE</b> , au malt torréfié, comme en Irlande.	6°	<b>4,30 €</b>	<b>6,60 €</b>
La <b>BLANCHE</b> , au blé et à l'orge malté.	4,5°	<b>4,10 €</b>	<b>6,50 €</b>

## EN BOUTEILLE

### *Les bières d'exception*

La <b>SAINT-MARTIAL</b> , ambrée double fermentation.	6,7°	<b>5,10 €</b>	33 cl.
L' <b>IPA</b> , blonde soft à l'amertume modérée.	5°	<b>5,10 €</b>	

### *Les bières de saison*

La <b>PRINTEMPS</b> , au malt pale goût floral.	5°	<b>5,10 €</b>	
La <b>NOËL</b> , au malt grillé goût caramel.	5°	<b>5,10 €</b>	

# LES COCKTAILS MICHARD

<i>À la bière Michard.</i>	30 cl.	50 cl.
<b>BLANCHE PÊCHE</b> ou <b>CERISE</b> , bière blanche Michard, sirop de pêche ou de cerise.	<b>4,70 €</b>	<b>6,70 €</b>
<b>AMER BIÈRE</b> , bière blonde Michard, Picon.	<b>4,90 €</b>	<b>6,90 €</b>
<b>RUSSIAN</b> , bière blonde Michard, vodka, jus de citron.	<b>4,90 €</b>	<b>6,90 €</b>

# LE WHISKY J. MICHARD

Le whisky single malt de la Maison Michard. Vieilli en fût de chêne, single cask.  
Production limitée, vente selon disponibilité.

<i>À déguster sur place...</i>		4 cl.
Le verre de <b>WHISKY J.MICHARD 8 ans d'âge</b> .	43% vol. Alc	<b>7,00 €</b>
Le verre de <b>WHISKY J.MICHARD 10 ans d'âge</b> .	43% vol. Alc	<b>9,00 €</b>
Le verre de <b>WHISKY J.MICHARD 12 ans d'âge</b> .	43% vol. Alc	<b>10,00 €</b>

# LES VINS

<i>Sur les conseils de la Maison Fredon.</i>	12,5 cl.
<b>VIN BLANC, ROUGE</b> ou <b>ROSÉ</b>	<b>6,00 €</b>

# LES SANS ALCOOL

*Tout le monde ne peut pas être parfait (ou majeur)...*

<b>SAN PELLEGRINO</b>	50 cl.	<b>3,90 €</b>
<b>LIMONADE</b>	33 cl.	<b>3,20 €</b>
<b>COCA-COLA</b>	33 cl.	<b>3,80 €</b>
<b>FUZE TEA</b>	25 cl.	<b>3,80 €</b>
<b>JUS D'ORANGE</b>	25 cl.	<b>2,90 €</b>
<b>SIROP À L'EAU</b>	33 cl.	<b>2,80 €</b>
<b>SUPPLÉMENT SIROP</b>		<b>0,50 €</b>
<b>CAFÉ</b>		<b>1,80 €</b>

## LA PALETTE DÉGUSTATION

*Pour tout goûter !*

**8,50 €**

10 cl. **BLONDE**  
+ 10 cl. **AMBRÉE**  
+ 10 cl. **BRUNE**  
+ 10 cl. **BLANCHE**

*Visites V.I.P.*

## DÉCOUVREZ L'USINE

en groupe,  
avec dégustation  
organisée sur mesure  
et sur rendez-vous  
(à partir de 15 personnes).

## LE VIN CUIT

*Le Carthagene  
de Laurant Cabaret*

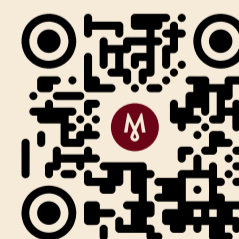
**5,30 €**

*Vous connaissez ?*

## MICHARD EN VILLE

8 place Denis-Dussoubs  
87000 LIMOGES  
Tél. : +33 (0) 5 55 79 37 98  
Du mardi au samedi,  
à partir de 16h00.

*Suivez-nous !*



Soirées, concerts,  
nouveau...  
Restez branché  
avec l'actualité  
de la Maison Michard !

**MAISON-MICHARD.fr**

