

## NOS BIERES

Toutes nos bières sont brassées à partir de malts biologiques, elles ne sont ni filtrées, ni pasteurisées. Le dépôt au fond de la bouteille est gage de qualité, et permettra à nos bières d'évoluer avec le temps.



**L'ADOUR**  
Bière Blonde  
Arômes déliquats, note d'agrumes. Sans amertume  
Type : German Pilsner



**L'ARROS**  
Bière Blonde  
Arômes floraux et épicés, avec une pointe d'amertume  
Type : American Pal Ale



**L'IZAUTE**  
Bière Ambrée  
Douceur des malts caramélisés et noblesse de l'amertume.  
Type : English Pal Ale



**LA BOULBENE**  
Bière Brune  
Puissance des malts torréfiés et noblesse de l'amertume  
Type : Porter

Et nos séries limitées à venir découvrir

## PLATS CUISINES - PORC DUROC

Haricot Saucisse (confite à la graisse de canard) Haricot 400gr, Saucisse confite 300g, Jus cuisiné	750 gr	<b>10,20 €</b>	13,6 €/kg
Lentille Saucisse (confite à la graisse de canard) Haricot 400gr, Saucisse confite 300g, Jus cuisiné	750gr	<b>10,20 €</b>	13,6 €/kg

## LA FERME D'ARIANE



FOIE GRAS FERMIER  
BIERE ARTISANALE  
CONSERVERIE ARTISANALE



## Foie Gras de Canard Entier



				Foie gras, sel, poivre.
Verrine 2 parts	110 g	<b>16,00€</b>	145,4 €/kg	
Verrine 4 parts	180 g	<b>26,00€</b>	144,4 €/kg	
Verrine 6 parts	310 g	<b>40,00€</b>	129,0 €/kg	

## Foie Gras de Canard ( En morceaux)



				Foie gras, sel, poivre.
Verrine 2 parts	90 g	<b>11,00 €</b>	122,2 €/kg	

## Bloc de Foie Gras de Canard



				Foie Gras de Canard, eau minérale, sel et poivre.
Boîte	60 g	<b>5,50€</b>	91,6 €/kg	
Boîte	120 g	<b>10,00€</b>	83,3 €/kg	
Boîte	190 g	<b>15,00€</b>	78,9 €/kg	



Yves : 06 10 85 46 80 - Jérôme: 06 50 00 10 73

585 Rue de la Colline  
32400 TERMES D'ARMAGNAC  
mail : canards.ariane@gmail.com  
www.canardsariane.com

FR  
32 443 104  
CE