

# BRASSERIE DE LA PLAINE



GAMMES ET TARIFS 2025



[commande@brasserieidelaplane.fr](mailto:commande@brasserieidelaplane.fr)

## Fabrique de La Pomme

Master Park, lot 19

116 boulevard de la Pomme - 13011 Marseille

04 91 78 73 97 / 06 47 95 94 41

[www.brasserieidelaplane.fr](http://www.brasserieidelaplane.fr)

## Boutique de la Plaine

49 rue des Trois Frères Barthélémy

13006 Marseille

FABRIQUÉ À  
**MARSEILLE**



# La première bière artisanale marseillaise

**L**a Brasserie de la Plaine est une fabrique de bières artisanales et bio de qualité, établie à Marseille depuis 2013. Les bières de la Plaine sont vivantes, ni filtrées, ni pasteurisées. Inventives et soignées, elles sont brassées sans prétention mais pas sans travail. Nous proposons autant des recettes classiques et traditionnelles que des brassins plus atypiques, ainsi qu'une riche gamme de bières saisonnières ou éphémères.

Nos bières sont régulièrement primées, nos recettes permanentes sont certifiées bio et nos bières les plus courantes sont élaborées à partir de céréales régionales - en attendant que les filières permettent un approvisionnement complet en céréales locales.

Première brasserie labellisée Brasseur Indépendant de la région, première brasserie bio marseillaise, la Brasserie de la Plaine est à la fois urbaine et impliquée dans la filière agricole.





# Nos bières

La Brasserie de la Plaine propose une gamme permanente de 10 bières.

- Des recettes **classiques et traditionnelles**,
- des recettes **houblonnées** (Pale Ale, IPA, Sweet IPA)
- des **torréfiées** (Sweet Stout, Black IPA, Black Sour).

Notre gamme s'enrichit régulièrement de bières de **fermentation mixte** (sour au thym, sour aux fruits) et de bières **vieillies en barrique**.

Nous brassons également des brassins éphémères, expérimentaux ou saisonniers - au gré de nos envies et de nos rencontres.

Certaines recettes varient régulièrement et forment des séries de variations sur un même thème :

- Les **Haccolytes** sont des bières houblonnées, dont les houblons changent à chaque brassin.

De fait, notre gamme est toujours riche d'au moins une douzaine de bières disponibles.

La majorité de notre production est **certifiée bio**. De nombreuses recettes sont **médallées (Bruxelles, Paris, Lyon et CGA)**.

Nous changeons progressivement nos recettes classiques pour nous adapter à la production de nouveaux agriculteurs locaux que nous souhaitons soutenir et promouvoir.



## VOUS ALLEZ DÉGUSTER !



### LA CHOUCHOUTTE DU MOIS !





# Classiques



*Des recettes familières, brassées sans prétention mais pas sans travail.  
Des valeurs sûres à partager entre amis.*



## Blonde



*Blonde légère et désaltérante, brassée avec des malts régionaux et des houblons catalans, puis fermentée avec une levure dite saison.*

DOUCEUR	1				
AMERTUME	2				
ACIDITÉ	0				

**5,5% vol.**  
33 CL : 1,85 €  
75 CL : 3,70 €

## Ambrée



*Bière ambrée au goût de malt prononcé, ronde et délicatement houblonnée.*

DOUCEUR			3		
AMERTUME	1				
ACIDITÉ	0				

**6% vol.**  
33 CL : 1,85 €  
75 CL : 3,70 €

## Blanche



*Bière de blé inspirée des Weissbier.  
La levure domine, fruitée et épicée.*

DOUCEUR	1				
AMERTUME	2				
ACIDITÉ	0				

**6% vol.**  
33 CL : 1,85 €  
75 CL : 3,70 €  
Fût 20 L : 77 €  
Fût 30 L : 110 €



## Sainte-Marthe



*La Sainte-Marthe est une Triple marseillaise ronde et puissante, brassée avec des malts régionaux.*

DOUCEUR				5	
AMERTUME	2				
ACIDITÉ	0				

**8,5% vol.**  
33 CL : 1,95 €  
75 CL : 3,90 €  
Fût 20 L : 87 €  
Fût 30 L : 125 €

## Go Fast



*Bière de soif. Kveik pale ale, une bière qu'on descend vite !  
**En fût uniquement !***

DOUCEUR	2				
AMERTUME	2				
ACIDITÉ	0				

**4,5% vol.**  
Fût 20 L : 67 €  
Fût 30 L : 95 €



# Houblonnées



Houblonnée à Cru, IPA, Double IPA...

De l'amertume et des notes florales et fruitées : vive le houblon !



## Houblonnée à cru (Pale Ale)



Pale Ale, blonde et fruitée, à laquelle un généreux houblonnage en fin de fermentation apporte un nez flatteur et beaucoup de fraîcheur : c'est le houblonnage à cru !

DOUCEUR	1				
AMERTUME			3		
ACIDITÉ	0				

5,5% vol.  
33 CL : 1,90 €  
75 CL : 3,80 €  
Fût 20 L : 77 €  
Fût 30 L : 110 €



## India Pale Ale (IPA)



Bière très houblonnée, conjugant une belle amertume à des arômes d'agrumes.

DOUCEUR		2			
AMERTUME				5	
ACIDITÉ	0				

6% vol.  
33 CL : 1,90 €  
75 CL : 3,80 €  
Fût 20 L : 77 €  
Fût 30 L : 110 €



## Svartur Bitur (BLACK IPA)



Svartur Bitur (l'Amère Noire en islandais). Massilia Black Ale légère, fluide et bien houblonnée. Ses malts torrifiés colorent franchement la robe mais s'expriment subtilement.

DOUCEUR		2			
AMERTUME				4	
ACIDITÉ	0				

6% vol.  
Cannette 44 CL : 2,74 €



# Série noire



*Le côté obscur de la Plaine !*

*Des variations autour du malt torréfié et des bières noires.*

*Les saveurs maltées, grillés, café et chocolat sont à l'honneur*

SERIE NOIRE



## Svartur Bitur (Black IPA)



Svartur Bitur (l'Amère Noire en islandais).  
Massillia Black Ale légère, fluide et bien houblonnée.  
Ses malts torréfiés colorent franchement la robe  
mais s'expriment subtilement.



DOUCEUR	2				
AMERTUME		4			
ACIDITÉ	0				

5,6% vol.  
Cannette 44 CL : 2,74 €

## Deneb Kaitos (Sweet Stout)



Sweet stout. Les arômes torréfiés  
du malt sont balancés par  
la douceur sucrée du lactose  
et la rondeur en bouche presque crémeuse apportée par l'avoine.



DOUCEUR			4		
AMERTUME	1				
ACIDITÉ	0				

7,2% vol.  
33 CL : 1,95 €  
75 CL : 3,90 €

## Ras Alhague (Black Sour)



Black Sour, une bière noire  
et sûre où l'acidulé souligne  
la puissance des malts



DOUCEUR	1				
AMERTUME	1				
ACIDITÉ			3		

5,5% vol.  
33 CL : 1,95 €  
75 CL : 3,90 €



# Sours, fermentations mixtes et acidulées

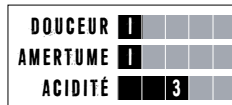


Des bières différentes : acidulées et très rafraichissantes.



## **Sureplex** (Sour méditerranéenne)

Fruit d'une collaboration entre La Plaine et la Brasserie l'Excuse (Mauvezin), la Sureplex est une bière acidulée de fermentation mixte brassée avec du Thym et du houblon « Petit Blanc ».



**6% vol.**  
33 CL : 1,95 €  
75 CL : 3,90 €

## **Shaula – Fruits rouges** (Sour)

Bière acidulée aux fruits rouges !



**5,5% vol.**  
33 CL : 1,95 €  
75 CL : 3,90 €  
Fût 20 L : 87 €  
Fût 30 L : 125 €

## **Limbo Coco** (Pastry Sour coco et citron vert)

Étonnante et vivante.

Une bière en forme de cocktail coco et citron vert.



**6% vol.**  
33 CL : 1,95 €  
75 CL : 3,90 €  
Fût 20 L : 87 €  
Fût 30 L : 125 €



# Barriquées et fermentations sauvages

*Un autre regard sur la bière et la fermentation.  
Des bières souvent acidulées et des arômes plus complexes.*



## **Dark Side** (Stout barriquée)

*Stout au café vieillie en barrique de rhum. Un nez entêtant de spiritueux mais une légèreté en bouche et bien sûr des arômes torréfiés de malt et de café.*

DOUCEUR	1				
AMERTUME	1				
ACIDITÉ			3		

**5,5% vol.**  
75 CL : 6,90 €

## **Ras Alhague Barriquée Rhum** (Black Sour barriquée)

*La Ras Alhague est une bière de fermentation mixte, une black sour, acidulée et torréfiée. Cette version a passée plusieurs mois en barrique de rhum. Nez puissant du spiritueux et bouche fraîche et légère de la fermentation lactique.*

DOUCEUR	1				
AMERTUME	1				
ACIDITÉ			3		

**7,9% vol.**  
75 CL : 7,90 €

## **Ras Alhague Barriquée BA Cognac** (Imperial black sour barriquée)

*La Ras Alhague est une bière de fermentation mixte, une black sour, acidulée et torréfiée. Voici la déclinaison Imperiale (plus forte plus puissante et plus alcoolisée) ayant passé plusieurs mois en barrique de Cognac. Un délice.*

DOUCEUR	1				
AMERTUME	1				
ACIDITÉ			3		

**8,5% vol.**  
75 CL : 7,90 €



# Éphémères, saisonnières et collaborations

Des bières uniques, des recettes souvent expérimentales.  
Chaque mois nous brassons de nouvelles bières.  
Guettez leur sortie, elles ne sont en général pas rééditées.

## Haccolytes



## Haccolytes (Variations éphémères houblonnées)

### Massilian Fog (IPA)

Une East coast IPA très fruitée, trouble et soyeuse.  
Houblons : Citra, Mosaïc, Nelson Sauvin.

DOUCEUR	■	■	■	3	■	■	■
AMERTUME	■	■	■	3	■	■	■
ACIDITÉ	0	■	■	■	■	■	■

7% vol.  
Cannette 44 CL :  
2,90 €  
Fût 20 L : 87 €  
Fût 30 L : 125 €

### Carnaval (Pale Ale)

Une Pale Ale légère en alcool et bien houblonnée.  
Houblons : Nelson Sauvin, Sabro et Cascade  
Bière saisonnière, brassée chaque année à l'occasion  
du carnaval de la Plaine.

DOUCEUR	■	■	■	2	■	■	■
AMERTUME	■	■	■	2	■	■	■
ACIDITÉ	0	■	■	■	■	■	■

4,8% vol.  
Cannette 44 CL :  
2,90 €  
Fût 20 L : 87 €  
Fût 30 L : 125 €

### Pimangue (Sour coco et citron vert)

Bière acidulée aux piments (mais ne pique pas !)  
et à la mangue (pour l'équilibre et la rondeur).  
Peu acide pour une grande buvabilité.

**En fût uniquement !**

DOUCEUR	■	■	■	2	■	■	■
AMERTUME	■	■	■	1	■	■	■
ACIDITÉ	■	■	■	2	■	■	■

5,5% vol.  
Fût 20 L : 87 €  
Fût 30 L : 125 €

### La Trouille (West Coast Citrouille IPA)

Bière en collaboration avec la Brasserie Illégaal à Bruxelles.  
Bière bien amère, arrondi avec la citrouille !

DOUCEUR	■	■	■	2	■	■	■
AMERTUME	■	■	■	■	■	■	4
ACIDITÉ	0	■	■	■	■	■	■

7,4% vol.  
Cannette 33 CL :  
1,95 €



# Récapitulatif des tarifs *CHR*

	33 CL	Cannette 44 CL	75 CL	Fût 20L	Fût 30L
<b>CLASSIQUES</b> (Détails P. 4)					
BLONDE	1,85 €	X	3,70 €	X	X
BLANCHE	1,85 €	X	3,70 €	77 €	110 €
AMBRÉE	1,85 €	X	3,70 €	X	X
SAINTE MARTHE	1,95 €	X	3,90 €	87 €	125 €
GO FAST	X	X	X	67 €	95 €
<b>HOUBLONNÉES</b> (Détails P. 5)					
HOUBLONNÉE À CRU	1,90 €	X	3,80 €	77 €	110 €
I.P.A	1,90 €	X	3,80 €	77 €	110 €
SVARTUR BITUR	X	2,74 €	X	X	X
<b>SERIE NOIRE</b> (Détails P. 6)					
SVARTUR BITUR	X	2,74 €	X	X	X
DENEB KAITOS	1,95 €	X	3,90 €	X	X
RAS ALHAGUE	1,95 €	X	3,90 €	X	X
<b>SOURS, FERMENTATIONS MIXTES ET ACIDULÉES</b> (Détails P. 7)					
SUREPLEX	1,95 €	X	3,90 €	X	X
LIMBO COCO	1,95 €	X	3,90 €	87 €	125 €
SHAULA	1,95 €	X	3,90 €	87 €	125 €
<b>BARRIQUÉES ET FERMENTATIONS SAUVAGES</b> (Détails P.8)					
DARK SIDE	X	X	6,90 €	X	X
RAS ALHAGUE BA RHUM	X	X	7,90 €	X	X
RAS ALHAGUE BA COGNAC	X	X	7,90 €	X	X
<b>ÉPHÉMÈRES, SAISONNIÈRES ET COLLABORATIONS</b> (Détails P.9)					
HACCOLYTE MASSILIAN FOG	X	2,90 €	X	87 €	125 €
HACCOLYTE CARNAVAL	X	2,90 €	X	87 €	125 €
PIMANGUE	X	X	X	87 €	125 €
LA TROUILLE	X	CANNETTE 33 CL 1,95 €	X	X	X



# Information pratiques

(COMMANDE, LIVRAISON, CONTACT...)

## COMMANDES

**06 47 95 94 41** ou [commande@brasserieidelaplane.fr](mailto:commande@brasserieidelaplane.fr)  
pour une livraison entre mardi et vendredi,  
passez vos commandes jusqu'au lundi 23h59...  
Toutes les commandes passées après ce délai  
seront traitées la semaine suivante.

## CONDITIONNEMENT

- Cartons 24 x 33cl
- Cartons 12 x 75cl
- Fût 20 litres - tête A
- Fût 30 litres - tête A

## LIVRAISONS

- Livraisons hebdomadaires sur Marseille et Aubagne :  
Mardi, mercredi, jeudi et vendredi.  
Franco à partir de 3 cartons. Pensez à déposer  
vos commandes en début de semaine !
- Retrait à la brasserie : Pas de minimum  
de commande pour un retrait à la Brasserie
- Bouche du Rhône - Vaucluse - Var :  
via nos distributeurs de bières artisanales
- France : via transporteur.

## COMMERCIAL

**06 86 38 89 89**  
[commercial@brasserieidelaplane.fr](mailto:commercial@brasserieidelaplane.fr)

## COMPTABILITÉ

**Tél : 06 78 44 37 98 / 04 91 78 73 97**

Pour toute question relative à la comptabilité,  
veuillez nous contacter à l'adresse courriel suivante :  
[comptabilite@brasserieidelaplane.fr](mailto:comptabilite@brasserieidelaplane.fr)

## CONDITIONS DE RÈGLEMENT

- Comptant
- Par chèque à l'ordre de «Brasserie de la Plaine»  
à envoyer au 16 rue Saint Pierre, 13006 Marseille
- Par virement bancaire : Banque: CE CEPAC  
Code IBAN : FR76 1131 5000 0108 0114 0237 486
- Paiement différé : Possible après étude.
- Par prélèvement.

## BOUTIQUE

49 rue des Trois Frères Barthélémy - 13006 Marseille

## ATELIER

16 rue Saint Pierre - 13006 Marseille

## FABRIQUE DE LA POMME

116 boulevard de la Pomme  
(dans Master Park lot 19) - 13011 Marseille

[contact@brasserieidelaplane.fr](mailto:contact@brasserieidelaplane.fr)  
**Tél: 04 91 78 73 97 / 06 47 95 94 41**  
[commande@brasserieidelaplane.fr](mailto:commande@brasserieidelaplane.fr)

# VOUS ALLEZ DÉGUSTER !



EN VENTE ICI

# BIÈRE

DE LA

# PLAINE

**Boutique de la Plaine** : 49 rue des Trois Frères Barthélémy - 13 006 Marseille

**Fabrique de La Pomme** : Master Park, lot 19, 116 boulevard de la Pomme - 13011 Marseille.

04 91 78 73 97 / 06 47 95 94 41