

CATALOGUE

2025 - 2026

LES

ZYTHONAUTES

EXPLORATEUR DE BIERES

"L'ARTISANAT VALENTINOIS DANS CHAQUE BULLE"



La brasserie



A PROPOS

Nous sommes les Zythonautes (Zytho-Nautes = explorateurs de la bière), une fabrique de bière artisanale basée à Valence.

Créés en 2019, nous sommes aujourd’hui 5 personnes à travailler au sein de la SCOP. La brasserie souhaite s’inscrire dans une démarche sociale et environnementale. Pour nous, la bière est synonyme d’engagement et de plaisir gustatif



NOTRE PRODUCTION

Nous produisons une large gamme de bières permanentes, de bières ponctuelles, ainsi que du cidre et des softs. Nous aimons explorer le monde de la bière et le faire découvrir.



Nous travaillons exclusivement des matières premières biologiques, locales autant que possible, et sommes certifiés bio sur l’ensemble de notre gamme.

Notre devise : *Notre bière ne peut pas plaire à tout le monde, mais elle est quand même vachement bonne !*



GAMME CLASSIQUE



CERTIFIÉ PAR CERTIPAQ BIO – FR-BIO-09
AGRICULTURE FRANCE



Blonde de soif : ZYTHOS

STYLE: BLONDE ALE

Bière très désaltérante, légère en alcool et en amertume. Simple et efficace, convient à tous les palais.

Dégluténisée (<20ppm)

4.5% ALC



25 IBU



NEÏPAH

STYLE: NEW ENGLAND IPA

Hazy, fruitée et sèche, elle séduit par sa fraîcheur et sa buvabilité. Une explosion aromatique de houblons aux notes de fruits exotiques pour un plaisir presque universel.

5,3% ALC



30 IBU



AMBREE DU MOMENT

STYLE: AMERICAN AMBER ALE

Faciles à boire et rafraîchissantes, aux délicates notes caramélisées et légèrement torréfiées.

5% ALC



30 IBU



TRIPLE Z

STYLE: TRIPLE BELGE

Triple alcooleuse et savoureuse avec des notes de pain d'épice et pain grillé.

8.7% ALC



25 IBU



BLANCHE TROPICALE

STYLE: AMERICAN PALE WHEAT

Une blanche rafraîchissante qui mise tout sur ses houblons : le duo Mosaic et Nectaron mêle fruits tropicaux et éclat d'agrumes pour une explosion de saveurs.

4.7% ALC



25 IBU



IPA DU MOMENT

STYLE: WEST COAST IPA

Fruitées et légèrement herbacées avec une belle amertume.

6% ALC



60 IBU



CIDRE

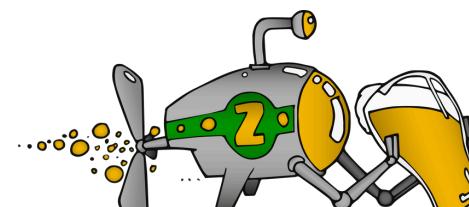
STYLE: BRUT

Cidre "Irlandais" plus fruité et alcoolisé que ses homologues Normands et Bretons

7% ALC



0 IBU





GAMME SPECIALE



BLACK COMBAVA

STYLE: BLACK IPA

A la frontière des styles et des goûts. Mariage entre les notes de café, chocolat et caramel de la bière noire, les arômes de fruits tropicaux du houblon et le goût inimitable du combava.

6.6% ALC



25 IBU



TZATZIKI

STYLE: GOSE CONCOMBRE MENTHE

Le concombre et la menthe sont délicatement accompagnés par les arômes citronnés de la fermentation lactique.

4.5% ALC

ACIDULEE



P'TITE NEIPA

STYLE: SESSION NEW ENGLAND IPA

Voici la petite soeur de notre bière préférée ! Notre Neïpah en version légère, mais avec toujours la même déferlante de houblons et d'arômes de fruits exotiques.

2.4% ALC



30 IBU



SEX ON THE BINCH

STYLE: BERLINER WEISSE FRAMBOISE

Un ouragan de framboise dans une bière blanche acidulée et non sucrée. Rafraîchissante et hautement addictive !

3.3% ALC

ACIDULEE



HAPPY MANGO

STYLE: BERLINER MANGUE PIMENT

Une blanche tropicale et rafraîchissante, où la douceur de la mangue s'allie aux piments doux (sans piquant) pour une expérience fruitée et originale

3% ALC

ACIDULEE



NORVEGIAN DREAM

STYLE: HAZY KWEIK DDH DIPA

Double Hazy IPA fruitée, résineuse, et avec un côté "marmelade" apporté par les Kweiks (levures norvégiennes).

8% ALC

65 IBU



ICI, PAS DE MALT NI DE HOUBLON – JUSTE L'ESPRIT DU MOJITO !

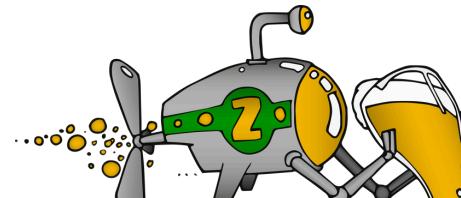


ZYTHOJITO

STYLE: MOJITO

menthe fraîche macérée, rhum agricole blanc et ambré, citron vert et une pointe de gingembre. Un cocktail vif, rafraîchissant et plein de caractère.

8.7% ALC





GAMME SANS ALCOOL



Le kombucha qu'est-ce que c'est ?

Le kombucha est une boisson fermentée et pétillante brassée avec du thé, du sucre et du SCOBY (Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeast). Cette fermentation naturelle permet d'obtenir une boisson avec peu de sucre, de théine, et surtout sans alcool.



KOMBUCHA FRAMBOISIER / ROMARIN

STYLE: KOMBUCHA

Un kombucha raffiné, où la douceur des feuilles de framboisier rencontre la vivacité du romarin. Peu théiné, il offre une boisson légère, équilibrée et naturellement désaltérante.

< 0.1% ALC



KOMBUCHA FIGIER / SAUGE

STYLE: KOMBUCHA

Un kombucha sans théine et sans alcool, brassée avec des feuilles de la région. Doux parfum de figuier marié à l'éclat de la sauge. Des notes boisées et fruitées.

< 0.1% ALC



ZYTHO LIMO

STYLE: LIMONADE

Une limonade artisanale au jus de citron et au sucre bio. Simple, authentique et terriblement rafraîchissante.

0% ALC

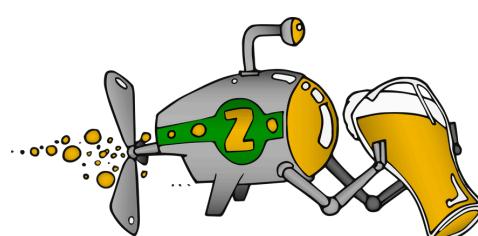


KOMBUCHA MATE

STYLE: KOMBUCHA

Thé noir, maté et fraîcheur naturelle : un kombucha aux accents d'Amérique du Sud, doux, végétal et plein de caractère.

<0.1% ALC



LES ZYTHONAUTES

35 ALL. DUCRETET, 26000 VALENCE

Contact



Brasserie Les Zythonautes
35, allée Ducretet 26000 Valence



<https://www.leszythonautes.fr>



contact@leszythonautes.fr



07 67 68 37 61

