



Microbrasserie la Flute à Bec

Brasseurs de plaisirs

NOS PARTENAIRES LOCAUX

Rheintal

Biotransformateur québécois

Charcuterie



Fromagerie



Poissonnier

CALOTO

Cuisine gourmande
& authentique

Boulangerie



Micro pousse

keb
PRODUITS SAUVAGES

Eau pétillante
aromatisée



Fromagerie

NOTRE MISSION

Notre mission à la FAB est de créer un environnement propice aux rassemblements en faisant découvrir aux participants des saveurs autant gustatives que culturelles où le houblon sera à l'honneur!



Microbrasserie La Flute à bec

Instagram

@lafluteabec

Menu

Entrées

*POTAGE DU MOMENT 8

Demandez à votre serveur

*SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE 11

Soupe à l'oignon à la bière garnie de croûton et fromage mozzarella

*PAINS BRETZEL 7

6 pains bretzels chauds artisanaux du GALOTO et beurre miel et Dijon

BETTERAVE 14

Trempeuse de betteraves, concombres, fromage de chèvre, épinards émincés, graines de tournesol rôties, miel et réduction balsamique. Servie avec pain naan chaud

*BRIE FONDANT 13.5

Brie fondant garni de pommes, oignons caramélisés, miel et thym

PLANCHE DU MOMENT À PARTAGER 26

Charcuterie bio RHEINTAL, fromage LOCAL du moment et d'accompagnements du jour. Demandez à votre serveur !

*NACHOS FAB 12/18

Croustilles de maïs, oignons, olives noires, poivrons, fromage, crème sure, salsa et pico de gallo maison. **Disponible en grand format**

Ajouter du poulet/ bacon/ porc effiloché pour 3 \$ ou 6\$

* = disponible au menu réduit

Repas

* **BURGER FAB** 24

Boulette de bœuf, pain artisanal du GALOTO à la patate douce local, fromage suisse, oignons confits, bacon, romaine, tomates et mayonnaise au Whisky Sortilège, accompagné d'une salade verte et grecque

* **BURGER ÉPICÉ** 24

Boulette de bœuf, pain artisanal du GALOTO à la patate douce local, fromage suisse, cornichons maison, confiture de jalapenos et oignon, romaine, tomate et mayo épicée. Accompagné d'une salade verte et grecque

Des boulettes végétariennes sont également disponibles pour nos burgers

* **TARTARE SAUMON** 26

Tartare de saumon SIMMER, mangue, concombre, oignons rouges, mayo au gingembre, mangue et Sriracha. Servie avec salade verte et croûtons maison

TARTARE DE BOEUF 26

Tartare de boeuf, câpres, oignons rouges, noix de pin, mayo aux baies de genièvre, romarin et lime. Servie avec salade verte et croûtons maison

SAUMON 36

Filet de saumon SIMMER rôti au four, panko et bacon, légumes du moment poêlés au beurre d'herbes fraîches et vin blanc.

* **CAVATELLI** 24

Cavatelli, champignons pleurotes et saucisses italiennes dans une sauce rosée, tomates cerises et épinards garni de parmesan

Repas

* **POKE BOWL** 21

Tataki de thon

Saumon cuit

Tofu

Riz, chou chinois, edamames, oignons frits, concombres et tomates, graines de sésame et sauce ponzu à l'érable

* **PIZZA FIGUE ET PROSCIUTTO** 22

Pâte à pizza artisanale du GALOTO, sauce crémeuse au vin blanc, compote de figue, fromage de chèvre, prosciutto RHEINTAL, oignons rouges, garnie de roquette et sirop balsamique. Servie avec salade verte.

* **PIZZA FABBO** 20

Pâte à pizza artisanale du GALOTO, sauce BBQ porc effiloché, poivrons, piment fort, oignons rouges, tomates cerises, bacon, mozzarella et crème sure, Servie avec salade verte

* **PIZZA TOMATES SÉCHÉES ET PARMESAN** 20

Pâte à pizza artisanale du GALOTO, sauce tomates maison tomates séchées, oignons rouges, artichauts, roquette et parmesan, arrosée de pesto.

Dessert

Crème brulée du moment 8

Cheesecake 8

Brownie 8



Menu Midi

Entrées

Soupe du jour

Salade verte

Pain bretzel

Repas

SALADE REPAS AUX OEUFS 20/25

Bocconcini, quinoa, 2 oeufs, romaine, concombre, radis, oignon vert et vinaigrette à la mangue

SANDWICH GRILLÉ JAMBON BRIE 18/23

Pain du Galoto, pommes, fromage brie, jambon, Dijonnaise à l'érable. Servie avec une salade verte.

POKE BOWL 21/26

Choix de protéines (tataki de thon, tofu ou saumon cuit), riz, chou chinois, edamames, oignons frits, concombres, tomates, sésame, mayo ponzu à l'érable.

PIZZA PROSCIUTTO BALSAMIQUE 22/27

Sauce tomate au basilic, bocconcini, prosciutto, tomates cerises, confit d'oignons, roquette et réduction de balsamique. Servie avec une salade verte.

TARTARE DE SAUMON ASIATIQUE 26/31

Tartare de saumon Simmer, pomme verte, concombre, oignons verts, nori, mayo à l'Asiatique à l'érable. Servie avec des croûtons maison et salade verte

LINGUINE CARBONARA 21/26

Pancetta, oignons rouges, sauce crémeuse au vin blanc garni de parmesan et ciboulette.

Prix assiette seule/ prix entrée et dessert

Dessert

Crème brûlée

Brownie