



Microbrasserie la Flute à Bec

Brasseurs de plaisirs

NOS PARTENAIRES LOCAUX

Rheintal

Biotransformateur québécois

Charcuterie



Fromagerie



Poissonnier



Boulangerie



Micro pousse



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

Falafels (2) 8

Croquette de pois chiche frite, oignons rouges marinés et sauce tzatziki à la menthe

Cornichons frits (4) 9

Cornichons frits à l'aneth maison, panure aux herbes et sauce ranch

PAINS BRETZEL (6) 7

6 pains bretzels chauds artisanaux du GALOTO et beurre aux tomates séchées et basilic

Arrancinis (3) 10

Croquette de risotto tomaté, basilic et mozzarella servie sur une sauce Mariana et parmesan

Frites 6

Bol de frite et mayo au choix: ail et oignon ou Whiskey et orange ou cajun

BETTERAVE 14

Trempelette 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 !

Repas

BURGER FAB 24

Boulette de bœuf, pain artisanal du GALOTO à la patate douce local, fromage Bergeron, oignons confits, bacon fumé GALOTO, cornichons maison, romaine, tomates et mayonnaise au Whisky Sortilège, accompagné d'une salade verte ou frite

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 ou frite

Des boulettes végétariennes sont également disponibles pour nos burgers

TARTARE DE TRUITE 26

Tartare de truite SIMMER, sauce gin, miel et aneth, concombre, oignons rouges et sri racha Servie avec salade verte ou frite et croûtons maison

TARTARE DE BOEUF 26

Mayo moutarde à l'ancienne, câpres, ciboulette, cornichons, fromage Bergeron, sriracha. Servie avec salade verte ou frite et croûtons maison

NOS POUTINES

Format collation / Repas

La Classique / Choix: de Sauce classique, Sauce Bbq à la bière ou Sauce aux poivres 9/17

La Fab / Sauce bbq à la bière rousse, porc effiloché, bacon, oignon frit et ciboulette 10/20

La Forestière / Sauce aux poivres, champignons sauvages sautés, oignons caramélisés, mayo à la truffe et ciboulette (Collab. Musée des cultures) 10/20

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\$

Repas

CAVATELLI 24

Cavatelli, sauce crémeuse au maïs, dés de courgettes, pancetta garni d'un pesto d'herbes, parmesan et ciboulette

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

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 21

Légumes sautés (courgettes, oignons, poivrons), salade mesclun, croquettes de fromage de chèvre, bleuets, noix caramélisées, chou chinois, roquette et vinaigrette balsamique

PIZZA HAWAÏENNE 22

Pâte à pizza artisanale du GALOTO, sauce crémeuse à l'ananas, dés d'ananas rôtis à la coriandre, prosciutto RHEINTAL, jambon forêt-noir, oignons rouges, mozzarella, garnie d'une sauce aigre-douce. Servie avec salade verte ou frite

PIZZA FABBQ 21

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

PIZZA TOMATES SÉCHÉES ET PARMESAN 21

Pâte à pizza artisanale du GALOTO, sauce tomates maison, tomates séchées, oignons rouges, artichauts, mozzarella, garnie de roquette, parmesan et pesto. Servie avec une salade verte ou frite

Menu Midi

Entrées

Soupe du jour

Salade verte

Pain bretzel

Repas

SALADE ITALIENNE 20/25

Mesclun, bocconchini, prosciutto, concombre, tomates au pesto basilic vinaigrette érable balsamique.

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.

POUTINE 17/22

Sauce brune, fromage en grain, patate Baril, bacon et oignon frit

TARTARE DE TRUITE ASIATIQUE 26/31

Tartare de truite 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