Nous sommes ouverts tous les jours de 12 à 23 heures.

Miroir

BRASSERIE

Brasserie fondée par nonante folies

Mise en route

Chicons braisés et vinaigrette - 10€
Servis froids, au sirop de Liège pour un peu de douceur.

Chou braisé - 13 €
Hollandaise parfumée aux crevettes grises de la mer du Nord et huile piquante.

Croquettes artisanales

Duo/trio Crevettes - 21€ / 31€
L'air de la mer qui croustille.

Duo/trio Vieux Brugge - 14€ / 21€
Fromage fondant, panure dorée et sirop de Liège.

Duo mixte - 18€

Pêche au thon de mon enfance - 5€
Comme le mercredi après l'école.

Bao à l'effiloché de bœuf -13€
Façon carbonade à la flamande

Truite fumée de la vallée de l'Our - 18€
Petit toast, crème fouettée, citron et ciboulette.

Plat de résistance

Légumes rôtis au thym et crème d'oignons brûlés - 19€
Le potager en fête, twisté par une touche fumée et gourmande.

Vol-au-Vent 100% poulet, frites - 23€
Volaille bien de chez nous, feuilleté croissant

Coup de Coeur

Carbonade à la flamande, frites - 22€
Boeuf belge, lard fermier, pain d'épices, bonne bière et fritjes.

Steak 200gr frites, salade et sauce au poivre - 28€
Signé Dierendonck

Salade César – 18€
La traditionnelle César, préparée avec notre poulet BIO rôti.

Moules frites - 29€



- Marinières
- Ail crème
- Vin blanc

Ballekes 100% veau à la liégeoise, frites - 21€
La fameuse "sauce lapin", et on y trempe ses frites.

Chicons au gratin, purée - 18€
Un classique brusseleir qui réchauffe le cœur et le ventre.

Américain préparé, salade et frites - 21€
On aime quand c'est cru, et bien frais.

Pêche du jour - 26€
Stoemp du moment et sauce Sambre et Meuse.

Nos frites sont fraiches, la mayo maison

Spécialités

Poulet rôti BIO Coq des Prés

21€ / 26€

1/4 poulet p.p.
ou
1/2 poulet p.p.

Sides : Jus de cuisson / Compote de pommes / Frites / Salade



Poulet rôti familial 1,5KG

65€

Servi sur plateau
pour 3-4 personnes, découpé ou à découper, c'est vous qui voyez

Sides à volonté: Légumes rôtis / Pommes de terre grenailles / Salade / Compote de pommes / Jus de cuisson

Spécialité végé

Vol-au-vent de champignons, frites - 20 €
Débordant de boulettes de céleri-rave, kiff full veggie.

12h - 14h30
Formule Midi

Soupe du jour et tartines garnies - 12€
Tartines au choix: Américain - Houmous & légumes rôtis
Thon Mayo - Chèvre chaud

Pépites

Des produits bruts du Plat Pays à partager ***en service continu.***

Cervelas du Teroir de Magerotte et moutarde cacahuète - 8€
Pirouette de saucisse charcutière.

Les pépites du Teroir de Magerotte -14€
Terrine de Campagne,
Ragosse de Nassogne et Coppa.

Vieux Brugge (100gr) & sirop de Liège - 11€
Sucré-salé dans l'assiette, explosion dans la bouche.

Boudin blanc, moutarde - 10€
Comme à la ducasse.

Crevettes grises entières dorées à la friteuse - 9€
On en fait qu une bouchée.

Houmous de betterave rouge - 8€
Délicieuse entourloupe pour manger des légumes.

Sides

Portion de frites fraîches - 5€

Salade verte et vinaigrette - 3,50€

Purée de pommes de terre - 8€

Poêlées de légumes - 8€

Chicons braisés - 5€

Touche finale

Dame blanche - 10€
La base : boules de glace vanille, chocolat chaud et chantilly.

Mousse au chocolat - 9€
Onctueuse, pointe de sel.

Fromage belge du moment -13€

Cheesecake basque et cerises - 10€
Fondant et fruité.

Crème brûlée - 8€
La traditionnelle et assumée.

Gaufre de Bruxelles -12€
Et son topping au choix : Manon, cassonade ou caramel beurre salé.

Café et sélection de quatre pralines emblématiques - 12€
Par les artisans de la Maison Pliester.

Brioche perdue, chocolat chaud, vermicelles Kwatta - 11€
Généreusement saupoudrée de vermicelles Kwatta.



Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux pour découvrir nos nouveautés et partager vos moments @nonantefolies

Cocktails



Avec des liqueurs 100% belges

Folies Spritz - 9€
Liqueur Brussels Distillery, Spumante, eau pétillante, quartier orange

Pink Praline - 14€
Gin Brussels Distillery, sirop d'orgeat, Supasawa et tonic rhubarbe-raspberry

Your Mule - 13€
Vodka Brussels Distillery, Gin Brussels Distillery ou Limoncello belge (ça existe), Supasawa et Ginger Beer

Copperhead Original - 15€
Gin Copperhead, tonic Fever Tree Mediterranean et zeste d'orange

Biercée Negroni - 13€
Gin Brussels Distillery, B by B bitter, Vermouth de Biercée et zeste d'orange

Chérie chéri - 11€
Vodka Brussels Distillery, sirop de cerise, Supasawa

Sex on the kust - 11€
Vodka Brussels Distillery, crème de pêche et zeste d'orange

Espresso BE - 14€
Vodka Brussels Distillery, crème de café

Mocktails

Basil Fraise - 9€
Purée de fraise, sirop de basilic Monin, Supasawa et eau pétillante

Le P'tit Ket - 10€
Ginger Beer, Supasawa et sirop de violette Monin

Vin au verre

Blanc

Blend Blanc- Villedieu BIO - Vin de France- Toujours frais et juteux - **6€**

Sauvignon- Château Guilhem BIO Vin de France - 100% Sauvignon - Fruité et frais - **7€**

Villeraze Chardonnay – Maison Ventenac BIO - Vin de France - 100% Chardonnay Minéral - **7,5€**

Chenin - Les Athlètes du vin BIO Vin de France- 100% Chenin - Minéral et fruité - **8€**

Rosé

Blend Rosé - Villedieu - Vin de France Toujours clair et fruité - **6€**

Rouge

Blend Rouge- Villedieu - Vin de France Toujours fruité et gourmand - **6€**

La Tour - Château de Montfrin BIO IGP Pont du Gard- Syrah et Grenache Souple et rond - **6,5€**

Saumur Champigny - Domaine des Sanzay BIO - AOP Saumur Champigny - 100% Cabernet Franc- Souple et ample - **8€**

Pinot Noir - Vignoble Cogné - IGP Val de Loire - 100% Pinot Noir - Léger et souple - **8€**

Lussac - ST-Émilion - Châteaude la Grenière - AOP Lussac - ST-Émilion Merlot et Cabernet Sauvignon Structuré - **9€**

Bulles *Cuvée 101 Brut - Tour de Tilice - Crémant de Wallonie (Belgique) - Subtil* - **10€**

Vin à la ficelle

Villedieu - Vins de France



Ici, on paye seulement ce qu'on consomme

Blend Rosé *Toujours clair et fruité* — **5,5€**

Blend Blanc *Toujours frais et minéral* — **11€**

Blend Rouge *Toujours fruité et gourmand* — **16,5€**

22€

27,5€

29€

Bières au fût

Stella Artois 5.2% (25cl / 50cl)	**3,4€ / 6,7€**
Leffe Blonde 6.6% (33cl / 50cl)	**5,7€ / 8,5€**
Victoria Strong Blond 8.5% (33cl)	**5,8€**
Tripel Karmeliet 8.4% (33cl / 50cl)	**6,4€ / 9,8€**
Lutgarde IPA 6,5% (25cl / 50cl)	**4,2€ / 8,1€**
Hoegaarden Blanche 4.9% (25cl / 50cl)	**4,2€ / 8,3€**

Bières en bouteille

Trappistes (33cl)

Chimay Bleue 9%	**6,2€**
Rochefort8 8%	**6,2€**
Westmalle Tripel 9,5%	**6,2€**
Orval 6,2%	**6,9€**

Incontournables belges

Kwak Rouge 8% (33cl)	**6€**
Leffe Brune 6,5% (33cl)	**5,8€**
Kriek lambic Belle-Vue extra 4,1% (25cl)	**4,8€**
Hoegaarden rosée 3% (25cl)	**4,2€**

Lambics Cantillon

Cantillon Gueuze-Lambic BIO (37,5cl)	**11€**
Cantillon Kriek-Lambic BIO (37,5cl)	**14€**
Cantillon Sang Bleu (75cl)	**26€**

Micro-brasseries (33cl)

Lutgarde Blonde 6,2%	**5,7€**
Lutgarde Blanche 6% (33cl)	**5,8€**
Jungle Joy 5,9% (33cl)	**6,4€**
Delta IPA 6,5% (33cl)	**5,9€**
Saison Dupont BIO 5,5%	**4,6€**
Moinette Blonde BIO 7,5%	**5,8€**

Sans alcool

Stella 0,0% (25cl)	**4€**
Leffe Blond 0,0% (33cl)	**5,4€**
Drink Drink Trottinet IPA BIO 0,4% (33cl)	**5,7€**
Tripel Karmeliet 0,4% (33cl)	**5,5€**

Softs

Thé glacé maison	**5€**
Limonade maison	**8€**
Eau pétillante Inti drink (Gingembre, citron, curcuma)	**6€**
Tonic Fever Tree	**5,5€**
Jus d'orange BIO Pajottenlander (20cl)	**5,5€**
Jus Pomme-Cerise BIO Pajottenlander (20cl)	**5,5€**
Rish kombucha - Basil Smash BIO (33cl)	**8€**
Rish kombucha - Original BIO (33cl)	**8€**
Eau plate SPA (50cl)	**5,5€**
Eau pétillante SPA Intense (50cl)	**5,5€**
Fritz-Kola / Fritz-Kola Zéro	**5€**

Boissons chaudes

Espresso	**3,8€**
Double espresso	**5€**
Café	**3,8€**
Belgian coffee (poire à l'armagnac)	**14€**
Cappucino	**4,9€**
Latte	**4,9€**
Chocolat chaud	**5,9€**
Décaféiné	**3,8€**

Thés Teatower **4,5€**
Oasis du désert (Menthe)
Jasmin - Blue Earl Grey - Vert

Thé menthe fraîche	**5€**
Infusions Teatower	**4,5€**

Lady Dodo - Rooibos parfumé - fruits rouges

*Si vous avez un petit creux, comptez sur nos **pépites** all day!*

nonante folies