

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

BRASSERIE Boemvol

Brasserie fondée par
nonante folies

Mise en route

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€

Truite fumée de la vallée de l'Our & son petit toast - 18€

Crème fouettée, citron et ciboulette.

Chicons braisés et vinaigrette - 10€

Servis froids, au sirop de Liège pour un peu de douceur.

LA pêche au thon de mon enfance - 5€

Comme le mercredi après l'école.

Maquée de Beersel à la pistache, fenouil roti & pamplemousse - 11€

Le fromage frais belge qui a du caractère.

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 ardennaise.

Vieux Brugge (100gr) & sirop de Liège - 11€

Sucré-salé dans l'assiette, explosion dans la bouche.

Boudin blanc, moutarde à l'ancienne - 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.

Plat de résistance

Américain préparé, salade et frites fraîches - 21€

On aime quand c'est cru, et bien frais.

Ballekes à la liégeoise, frites - 21€

La fameuse "sauce lapin", et on y trempe ses frites.

Pêche du jour - 26€

Polenta croustillante, petits pois fondants, fenouil, pamplemousse et sauce menthe fraîche.

Coup de Coeur

Carbonade flamande, frites - 22€

Boeuf belge, pain d'épices, bonne bière et fritjes.

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

Signé Dierendonck

Coucou de Malines à la moutarde de Gand - 22€

Peau dorée et purée bien beurrée.

Salade César - 18€

La traditionnelle César

Vol-au-vent, frites - 23€

Volaille bien de chez nous, feuilleté croissant

Nos frites sont fraîches, la mayo maison

Chicons au gratin, purée - 18€

Un classique brusseleir qui réchauffe le cœur et le ventre

Légumes du moment rôtis aux thym et crème d'oignons brûlés - 19€

Le potager en fête, twisté par une touche fumée et gourmande.

Salade de pommes de terre à la moutarde de Gand et cervelas de Magerotte - 16€

Comme chez mémé

Spécialités

Contre-filet Oedslach mûré 200gr frites, salade - 36€

Signé Dierendonck.

Supplément: sauce béarnaise ou poivre maison - 5€

Vol-au-Vent de champignons, frites - 20€

Débordant de boulettes de céleri rave, kiff full veggie.

12h - 14h30

Formule Midi 12€

Soupe du jour + pistolet

Pistolet au choix: Américain - Houmous & légumes rôtis - Thon Mayo - Crevettes grises (+5€)

Sides

Portion de frites fraîches - 5€

Salade verte et vinaigrette - 3,5€

Purée de pommes de terre - 8€

Sauce béarnaise maison - 5€

Sauce poivre maison - 5€

Chicons braisés - 5€

Poêlées de légumes - 8€

Touche finale

Gaufre de Bruxelles - 12€

Et son topping au choix : Manon, cassonade OU caramel beurre salé.

Dame blanche - 10€

La base : boules de glace vanille, chocolat chaud et chantilly.

Fromage belge du moment - 13€

Pour terminer en beauté, c'est canon.

Brioche perdue, chocolat chaud, vermicelles Kwatta - 11€

Génèreusement saupoudrée de ces souvenirs en chocolat.

Fraises de Hoogstraten, chantilly - 10€

Fondant et fruité.

Café et sélection de quatre pralines emblématiques - 12€

Par les artisans de Concept Chocolate.

Crème brûlée - 8€

La traditionnelle et assumée.

Mousse au chocolat - 9€

Onctueuse, pointe de sel.



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

Cocktails

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

Mocktails

Basil Fraise - 9€

Purée de fraise, sirop de basilic Monin, Supasawa et eau pétillante

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€**

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

Vin à la ficelle

Villedieu - Vins de France

Blend Rosé

Toujours clair et fruité

Blend Blanc

Toujours frais et minéral

Blend Rouge

Toujours fruité et gourmand

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€	Thé menthe fraîche	5€
Oasis du désert (Menthe)		Infusions Teatower	4,5€
Jasmin - Blue Earl Grey - Vert		Lady Dodo - Rooibos parfumé - fruits rouges	

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