

We zijn elke dag open
van 12 tot 23 uur

Miroir

BRASSERIE

Brasserie opgericht door

**nonante
folies**

Op weg naar meer

Gestoofte witloof met vinaigrette - 10€

Koud geserveerd met een vleugje Luikse siroop

Gestoofte kool - 13 €

Hollandaisesaus op smaak gebracht met Noordzeegarnalen en pikante olie.

Hoofdgerechten

Seizoensgroenten uit de oven met tijn en gebrande uienroom - 19€

De moestuin op een bord, met een rokerige en lekkere toets

Vol-au-vent van 100% kip, frietjes - 23 €

Lokale kip met een saus om bij weg te dromen

Huisfavoriet

Vlaamse stoverij met frietjes - 22€

Belgisch rundvlees, hoevespek, peperkoek, goed bier en fritjes.

Steak 200 g met frietjes, sla en pepersaus - 28€

Van Dierendonck

Caesarsalade - 18€

De klassieke Caesarsalade, bereid met onze biologisch gebraden kip.

Ambachtelijke kroketten

Duo/trio Garmaal - 21€ / 31€

De smaak van de zee, krokant geserveerd

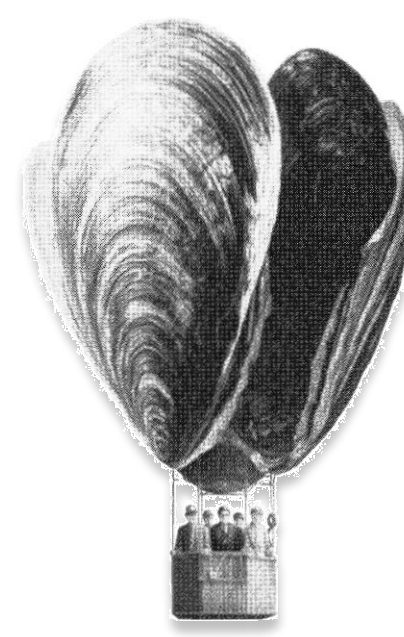
Duo/trio Vieux Brugge - 14€ / 21€

Smeltende kaas, goudbruin korstje & Luikse siroop

Mixed duo - €18

Mosselen met frietjes - 29€

- Marinières
- Lookroom
- Witte wijn



Ballekes van 100% kalfsvlees op Luikse wijze, frietjes - 21 €

Met de beroemde "konijnensaus", ideaal om je frieten in te dippen.

Witloof met ham en kaassaus, gratin en puree - 18€

Een echte Brusselse klassieker die hart en buik verwarmt

Filet américain, sla en frietjes - 21€

Rauw, fris en perfect gekruid : een Belgische klassieker

Dagverse vis - 26€

Stoemp van het moment en Samber-en-Maassaus.

Onze frieten zijn vers. De mayo is huisgemaakt.

Specialiteiten

Biologisch Gebraden Kip Coq des Prés

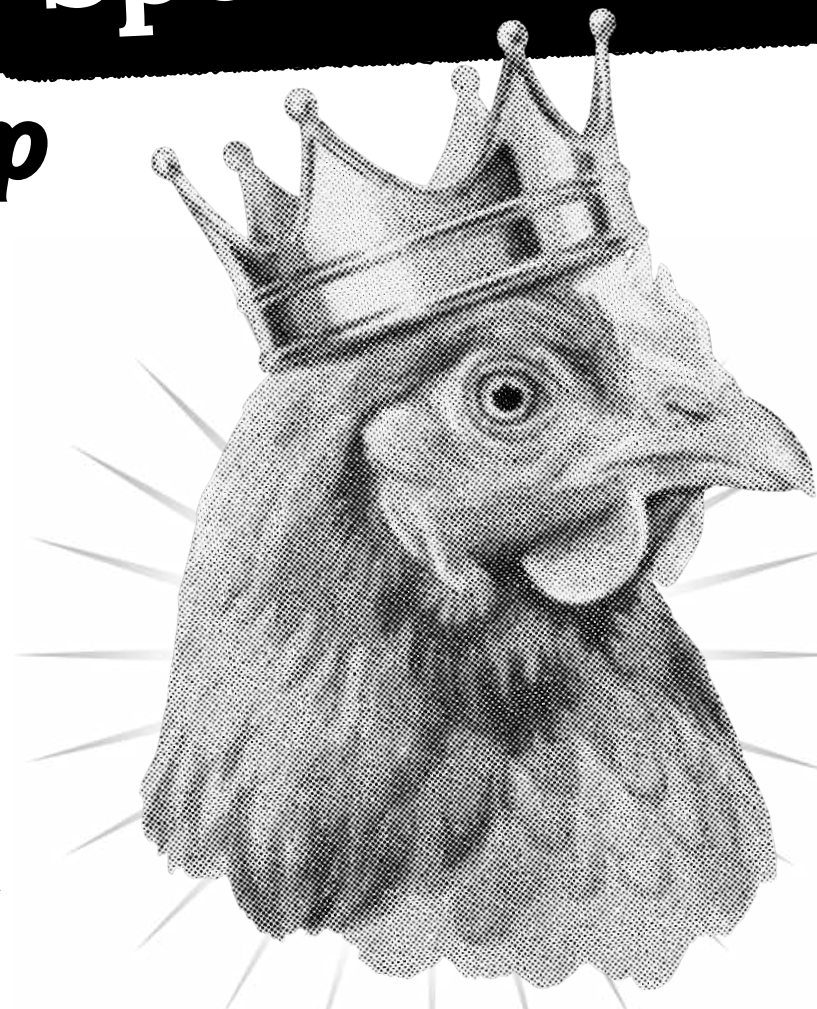
€24

1/4 kip p.p.
or

1/2 kip p.p.

€29

Sides : Braadjus / Appelmoes / Frietten /
Salade



Familiale Gebraden Kip 1,5KG

Geserveerd op een schotel
voor 3-4 personen,
voorgesneden of zelf te versnijden,
dat kiest u zelf

€70

Onbeperkte Sides : Geroosterde groenten /
Krielaardappelen / Salade / Appelmoes /
Braadjus

Vegetarische Specialiteit

Vol-au-vent met champignons, frietjes - 20 €

Boordevol knolselderballetjes, puur veggie genieten.

12h - 14h30

Lunchmenu

Dagsoep met belegde boterhammen - 12€

Pistolet naar keuze: Americain - Hummus & gegrilde groenten - Tonijnsalade - Warme geitenkaas

Zoete afsluiter

Belgische kaas van het moment - 13€

Dame blanche - €10

De klassieker : vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom

Chocolademousse - 9€

Fluweelzacht met een vleugje zout, gewoonweg onweerstaanbaar

Wentelteefje van brioche met chocolade- 11€

Rijkelijk bestrooid met chocoladenostalgie

Baskische cheesecake met kersen - €10

Zacht en fruitig

Crème brûlée - €8

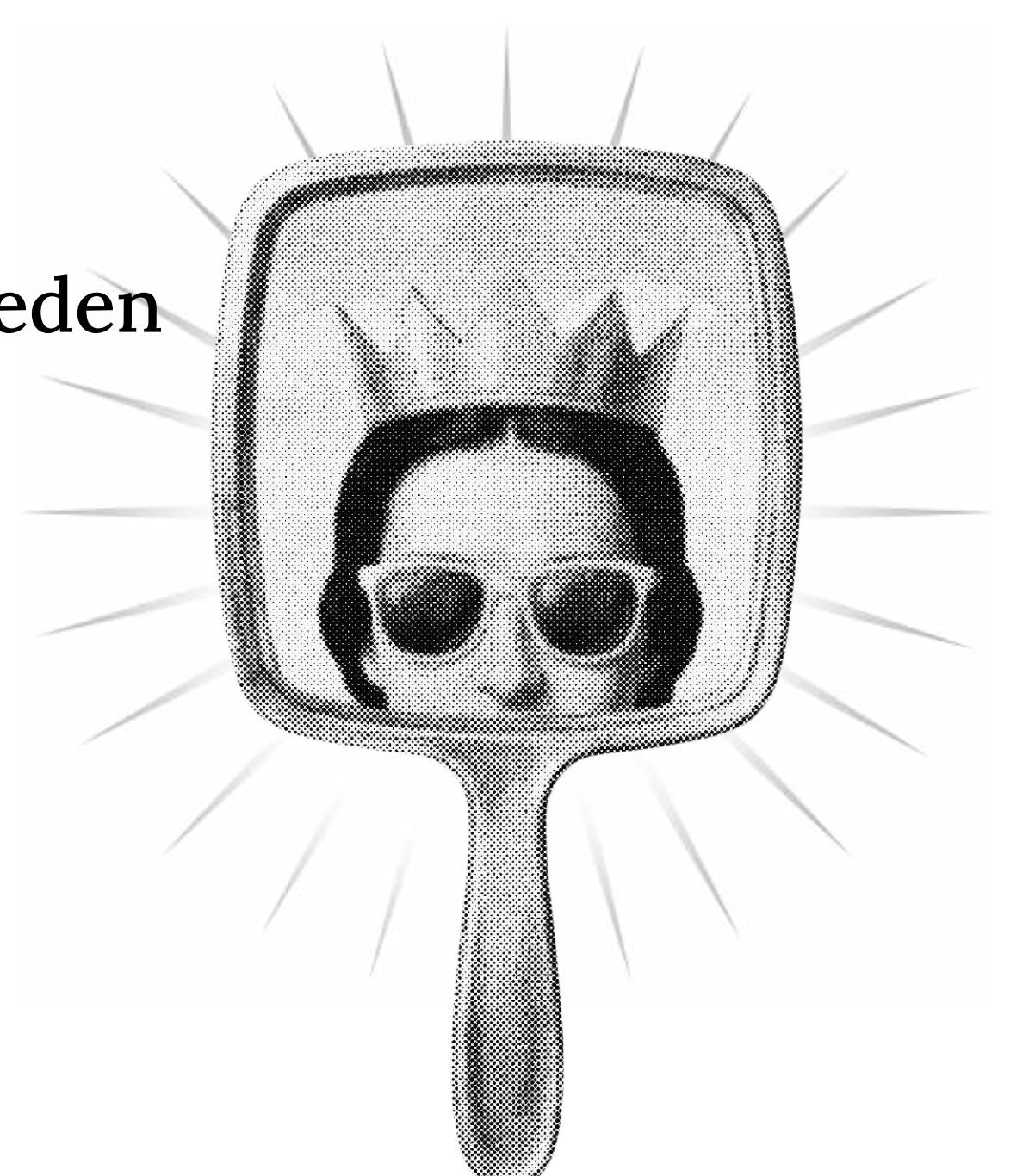
Klassiek, zonder excuses

Koffie met een selectie van vier iconische pralines - €12

Bereid door de ambachtslieden van Maison Pliester.

Brussels waffle - €12

Met topping naar keuze :
Manon, kandijnsuiker OF
warme chocolade



De tonijn-perzik van mijn kindertijd - 5€

Zoals op woensdag na school.

Bao met geplukt rundvlees - 13 €

Op de wijze van Vlaamse stoverij.

Gerookte forel uit de Ourvallei met toast - 18€

Slagroom, citroen en bieslook erbij

Pareltjes

Pure producten uit het vlakke land
om de hele dag door te delen.

Cervela van Terroir van Magerotte met pindamosterd - 8€

Klassieker van de Belgische charcuterie

De parels van het terroir van Magerotte - 14€

Boerenterrine, ragout van wild zwijn uit
Nassonge en fijne garnituren

Vieux Brugge 100g & Luikse siroop - 11€

Zoet en zout in balans : een smaakexplosie
op je bord

Witte pens met graanmosterd - 10€

Zoals op de kermis

Goudbruin gefrituurde hele grijze garnalen - 9€

Zo lekker dat je ze in één hap opeet

Rodebiet-hummus - 8€

Een heerlijk listige manier om je
groenten binnen te krijgen

Sides

Verse frietjes - 5€

Groene salade met vinaigrette - 3,5€

Aardappelpuree - 8€

Gebakken groenten - €8

Gestooft witloof - 5€

Volg ons op sociale media om onze nieuwtjes te ontdekken en je momenten te delen @nonantefolies

Cocktails

Folies Spritz - 9€

Likeur Brussels Distillery, Spumante, bruiswater, sinaasappelpartje

Pink Praline - 14€

orgeatsiroop, Supasawa en rabarber-framboostonic

Your Mule - 13€

Keuze uit Brussels Distillery vodka, Brussels Distillery gin of Belgische limoncello, Supasawa, ginger beer

Copperhead Original - 15€

Gin Copperhead, Fever-Tree Mediterranean tonic, sinaasappelschil

Biercée Negroni - 13€

Gin Brussels Distillery, B by B bitter, Vermout van Biercée, sinaasappelschil

Mocktails

Aardbei Basilicum - 9€

Aardbeienpuree, Monin basilicumsiroop, Supasawa en bruiswater

Wijn per Glas

Wit

Blend Blanc- Villedieu BIO - Vin de France- Altijd fris en sappig - **6€**

Sauvignon- Château Guilhem BIO
Vin de France - 100% Sauvignon -
Fruitig en fris **7€**

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

Chenin - Les Athlètes du vin BIO
Vin de France- 100% Chenin -
Mineraal en fruitig- **8€**

Rosé

Blend Rosé - Villedieu - Vin de France
Altijd licht en fruitig - **6€**

Mousserend

Cuvée 101 Brut - Tour de Tilice - Crémant de Wallonie (België) - Subtiel - **€10**

Wijn à la ficelle

Villedieu - Vins de France

Rosé Blend

Licht en fruitig

White Blend

Fris en mineraal

Red Blend

Fruitig en gul

Warme dranken

Espresso

€3,8

Dubbele espresso

€5

Koffie

€3,8

Belgian koffie (peer op

14€

Armagnac)

Cappucino

4,9€

Latte

4,9€

Warme chocolademelk

5,9€

Decaf koffie

3,8€

Teatower teas

4,5€

Jasmijn - Blue Earl Grey -

Groene thee - Rode vruchten

Verse muntthee

€5

Teatower Herbal Infusion

€4,5

Lady Dodo - Rooibos -
Bosvruchten

Kleine honger? Reken op onze kleine pareltjes, de hele dag lang!