

Miroir

BRASSERIE

Brasserie fondée par

**nonante
folies**

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

Mise en route

Chicons braisés et vinaigrette - 10€

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

Pissaladière belge - 14€

Oignons et chicons confits au sirop de Liège, anchois, crevettes grises croustillantes, salade de pousse acidulé

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, frites - 23€

Volaille bien de chez nous et sauce qui fait chavirer.

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 TeRoir de Magerotte.

Salade César - 18€

La traditionnelle César, préparée avec notre poulet BIO rôti.

Croquettes artisanales

Duo/trio Crevettes - 21€ / 31€

L'air de la mer qui croustille.

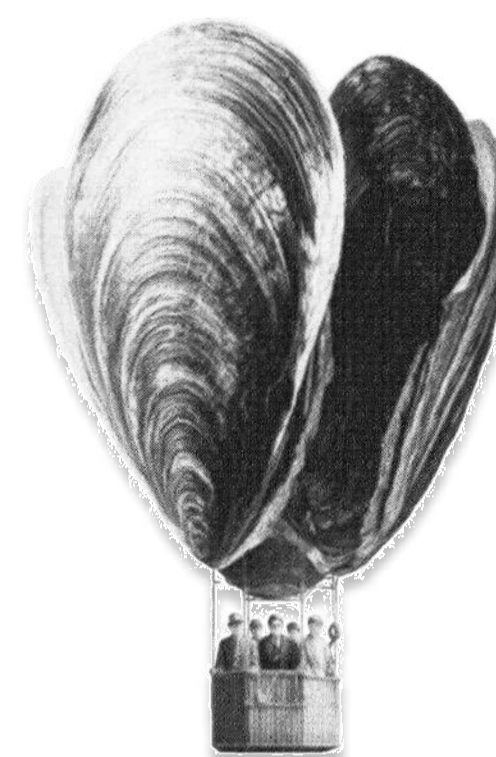
Duo/trio Vieux Brugge - 14€ / 21€

Fromage fondant, panure dorée et sirop de Liège.

Duo mixte - 18€

Moules frites - 29€

- Marinières
- Ail crème
- Vin blanc



Ballekes 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€

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

Pêche au thon de mon enfance - 5€

Comme le mercredi après l'école.

Ailes de poulet Bruxelles-Séoul - 12€

Le caractère de Séoul, la gourmandise de Bruxelles.

Truite fumée de la vallée de l'Our - 18€

Petit toast, crème fouettée, citron et ciboulette.

Pépites

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

Cervelas du Terroir de Magerotte et moutarde cacahuète - 8€

Pirouette de saucisse charcutière.

Les pépites du Terroir de Magerotte - 16€

Terrine de Campagne, Ragosse de Nassogne et Coppa.

Vieux Brugge (100gr) & sirop de Liège - 13€

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

Boudin blanc, moutarde - 9€

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.

Spécialités

Poulet rôti BIO Coq des Prés

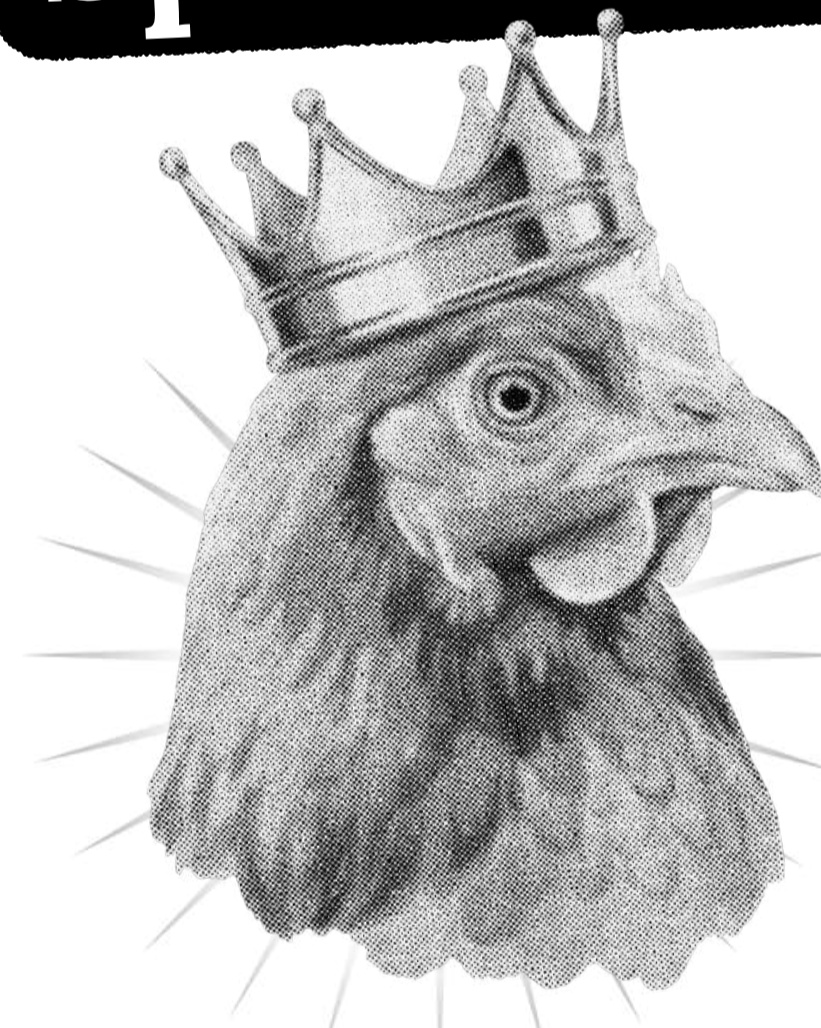
24€

1/4 poulet p.p.
ou

29€

1/2 poulet p.p.

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



Poulet rôti familial 1,5KG

70€

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 végété

Steak de céleri rave au BBQ - 15€

Sauce Café de Paris et pommes pailles

Sides

Portion de frites fraîches - 5€

Salade verte et vinaigrette - 3,50€

Purée de pommes de terre - 5€

Poêlées de légumes - 8€

Chicons braisés - 6€

Touche finale

Dame blanche - 10€

La base : boule 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 Concept Chocolate.

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

Folies Spritz - 9€

Liqueur Brussels Distillery, Spumante, eau pétillante, quartier orange

Pink Praline - 14€

Gin Brussels Distillery, sirop d'orgeat, Supasawa et tonic rhubarbe-rasperry

Your Mule - 14€

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

Sauvignon- Château Guilhem BIO Vin de France - 100% Sauvignon - Fruité et frais - 6,5€

Chardonnay Jeunes Vignes - Vignobles Dampfrères - Vin de France - 100% Chardonnay- Minéral - 7€

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

Chenin - Les Athlètes du vin BIO Vin de France- 100% Chenin - Minéral et fruité - 7,5€

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



Avec des liqueurs
100% belges

Chérie chéri - 11€

Vodka Brussels Distillery, sirop de cerise, Supasawa

Sex on the kust - 12€

Vodka Brussels Distillery, crème de pêche et zeste d'orange

Espresso BE - 14€

Vodka Brussels Distillery, crème de café

Brussels Waffle - 12€

Vodka Brussels Distillery, sirop de gaufre, sirop de vanille, mousse de lait

Le P'tit Ket - 10€

Ginger Beer, Supasawa et sirop de violette Monin

Rouge

Pinot Noir - Vignoble Cogné - IGP Val de Loire - 100% Pinot Noir - Léger et souple - 7€

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€

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

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



Ici, on paye seulement ce qu'on consomme

5,5€

11€

16,5€

22€

27,5€

29€

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	

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 Trotinet 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€

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