

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.

Asperges à la flamande - 19€

Classique de saison

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.

Pêche du jour - 26€

Stoemp poireaux, crevettes grises et sauce Sambre et Meuse

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

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

Coup de Coeur

Carbonade flamande, frites - 22€

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

Coucou de Malines à la moutarde de Gand - 22€

Peau dorée et purée bien beurrée.

Ballekes à la liégeoise, frites - 21€

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

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

Signé Dierendonck

Vol-au-vent, frites - 23€

Volaille bien de chez nous et sauce qui fait chavirer

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 et mousseline, kiff full veggie.



Formule midi

Soupe du jour + pistolet - 12€

Pistolet au choix: Américain - Houmous & légumes rôtis - Thon Mayo - Jambon artisanal & fromage - 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 : boule 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€

Généreusement saupoudrée de ces souvenirs en chocolat.

Rhubarbe confite au cuberdon, mascarpone et framboise - 13€

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 - 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 Damppt Frères - 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

Boissons chaudes

Espresso **3,8€**
Double espresso **5€**
Café **3,8€**
Belgian coffee (poire à l'armagnac) **14€**

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€**

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!