

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.

Ballekes à la liégeoise, frites - 21€

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

Pêche du jour - 26€

Stoemp poireaux, crevettes grises et sauce Sambre et Meuse

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.

Saucisse de campagne, purée et jus corsé - 19€

Comme chez mémé

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.

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.

La brigade Boemvol

Une joyeuse bande de kets disponible pour vous conseiller dans la découverte de cette carte alléchante.

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€

Génèreusement 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€**

Espresso **3,8€** Cappucino **4,9€** Thés Teatower **4,5€** Thé menthe fraîche **5€**
Double espresso **5€** Latte **4,9€** Oasis du désert (Menthe) **4,5€** Infusions Teatower **4,5€**
Café **3,8€** Chocolat chaud **5,9€** Jasmin - Blue Earl Grey - Vert **5€** Lady Dodo - Rooibos parfumé - fruits rouges
Belgian coffee (poire à l'armagnac) **14€** Décaféiné **3,8€**

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