

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

Voile Gas

BRASSERIE

Brasserie animée par
**nonante
folies**

Mise en route

**Chicons braisés
et vinaigrette - 10€**

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

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€

Pêche au thon de mon enfance - 5€

Comme le mercredi après l'école.

Asperges à la flamande - 19€

Classique de saison

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

Petit toast, crème fouettée, citron
et ciboulette.

Plat de résistance

**Américain préparé, salade
et frites - 21€**

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

Vol-au-Vent, frites - 23€

Volaille bien de chez nous et sauce qui
fait chavirer.

**Carbonade à la flamande,
frites - 22€**

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

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

Signé Dierendonck

Pêche du jour - 26€

Stoemp poireaux, crevettes grises et sauce
Sambre et Meuse

Ballekes à la liégeoise, frites - 21€

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

**Légumes rôtis au thym et crème
d'oignons brûlés - 19€**

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

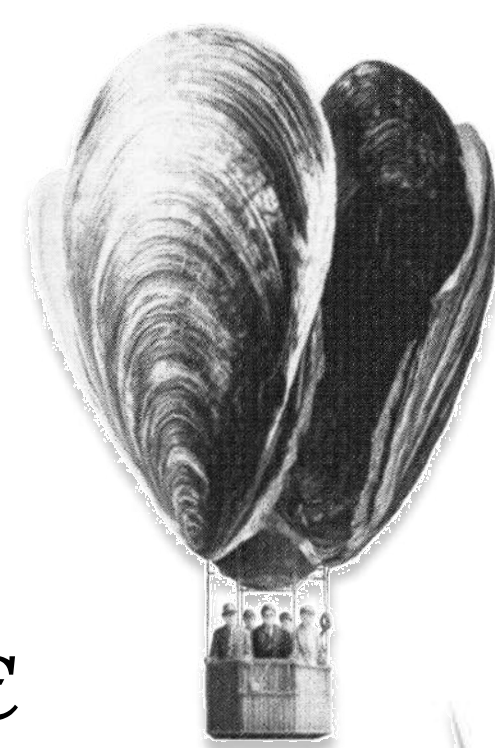
Formule Midi

Soupe du jour + pistolet - 12€

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

Moules frites - 29€

- Marinières
- Ail crème
- Vin blanc
- Fenouil & pastis belge +3€



Spécialités

**Asperges à la
flamande**

29€

Classique intemporel.
Persil, œufs et beurre
fondu.

**Côte de porc fermière
300gr, légumes rôtis
et jus corsé**

32€

Rustique, juteuse et
généreuse.
Le vrai plaisir carnivore

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.

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

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

Boudin blanc, moutarde - 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.

Sides

Portion de frites fraîches - 5€

Salade verte et vinaigrette - 3,5€

Purée de pommes de terre - 8€

Poêlées de légumes - 8€

Chicons braisés - 5€

Touche finale

**Fromage belge
du moment - 13€**

Dame blanche - 10€

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

Mousse au chocolat - 9€

Onctueuse, pointe de sel.

**Brioche perdue, chocolat chaud,
vermicelles Kwatta - 11€**

Généreusement saupoudrée
de vermicelles Kwatta.

**Rhubarbe confite au cuberdon,
mascarpone et framboise - 13€**

Fondant et fruité

Crème brûlée - 8€

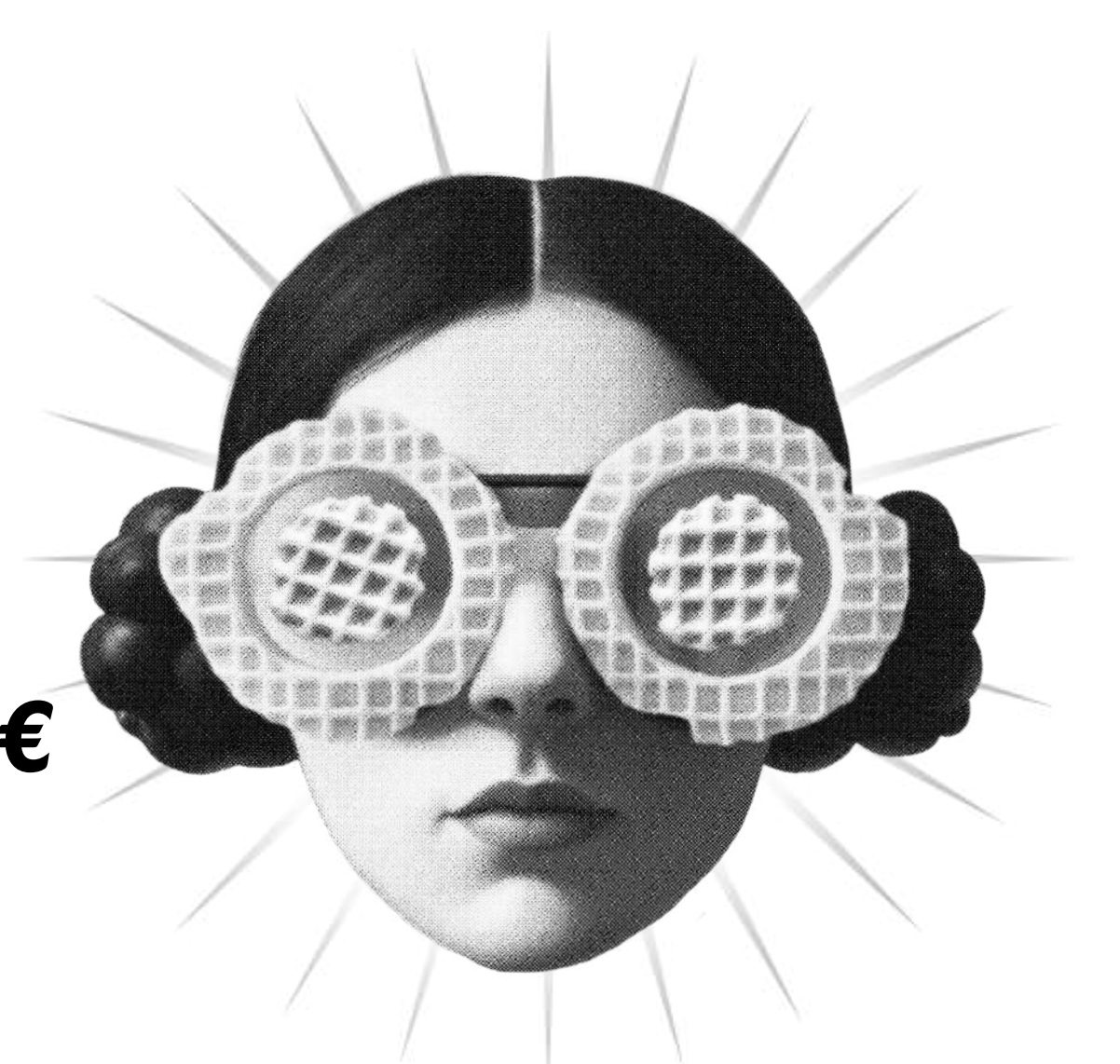
La traditionnelle et assumée.

**Café et sélection
de quatre pralines
emblématiques - 12€**

Par les artisans
de Concept Chocolate.

Gaufre de Bruxelles - 12€

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



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 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

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 **4,5€** Lady Dodo - Rooibos parfumé - fruits rouges **4,5€**
Belgian coffee (poire à l'armagnac) **14€** Décaféiné **3,8€**

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