

## Le Foliebrunch

Brunchs tous les dimanches  
et jours fériés de 10h à 16h

### Le Classique

27€

- \* Œuf bio au plat et lard fermier
- \* Yaourt grec de chez Lesile, granola maison, miel et fruit de saison
- \* Pain, beurre d'Isigny et confiture
- \* Charcuteries de la ferme de Magerotte et sélection de fromages belges, pain artisanal

### Le 90 Folies

27€

#### Le brunch signature

- \* Œuf cocotte bio truffé et ses mouillettes de pain
- \* Gaufre, truite saumonée fumée de la Vallée de l'Our, crème aigrelette
- \* Yaourt grec de chez Lesile, granola maison, miel et fruit de saison

### Le Végé

27€

- \* Légumes de saison rôtis à l'huile d'olive, pesto et œuf parfait
- \* Polenta croustillante au parmesan
- \* Yaourt grec de chez Lesile, granola maison, miel et fruit de saison
- \* Sélection de fromages belges, pain artisanal

## À la carte

### 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€**

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

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

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

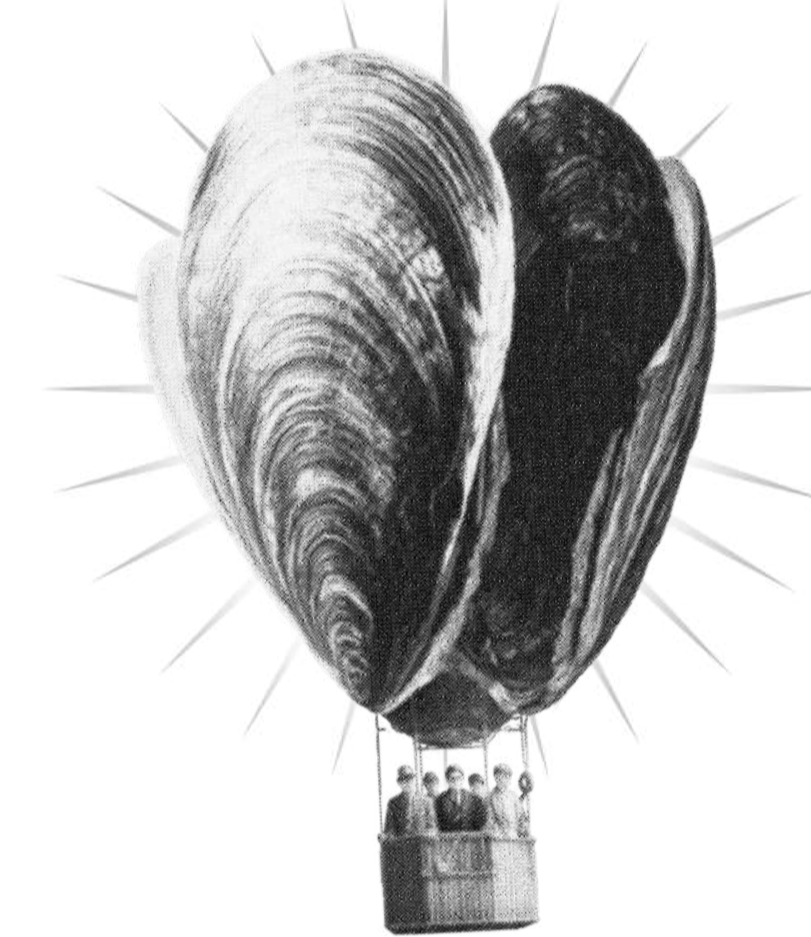
Boeuf belge, pain d'épices, bonne bière et frites.

**Ballekes à la liégeoise, frites - 21€**

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

**Moules frites - 29€**

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



## Les à-côtés

**Pistolet crevettes grises - 16€**

**Portion de frites fraîches - 5€**

**Brioche perdue au caramel - 9€**

**Gaufre Mikado - 12€**

**Grand yaourt granola, miel & fruit de saison - 8€**

**2 œufs bio au plat - 5€**

**Charcuteries de la Ferme de Magerotte et sélection de fromages belges, pain artisanal - 18€**

**Pain, beurre d'Isigny et confiture - 5€**

## Touche finale

**Mousse au chocolat - 9€**

Onctueuse, pointe de sel.

**Dame blanche - 10€**

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

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

Par les artisans de Concept Chocolate.

**Crème brûlée - 8€**

La traditionnelle et assumée.

**Gaufre de Bruxelles - 12€**

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

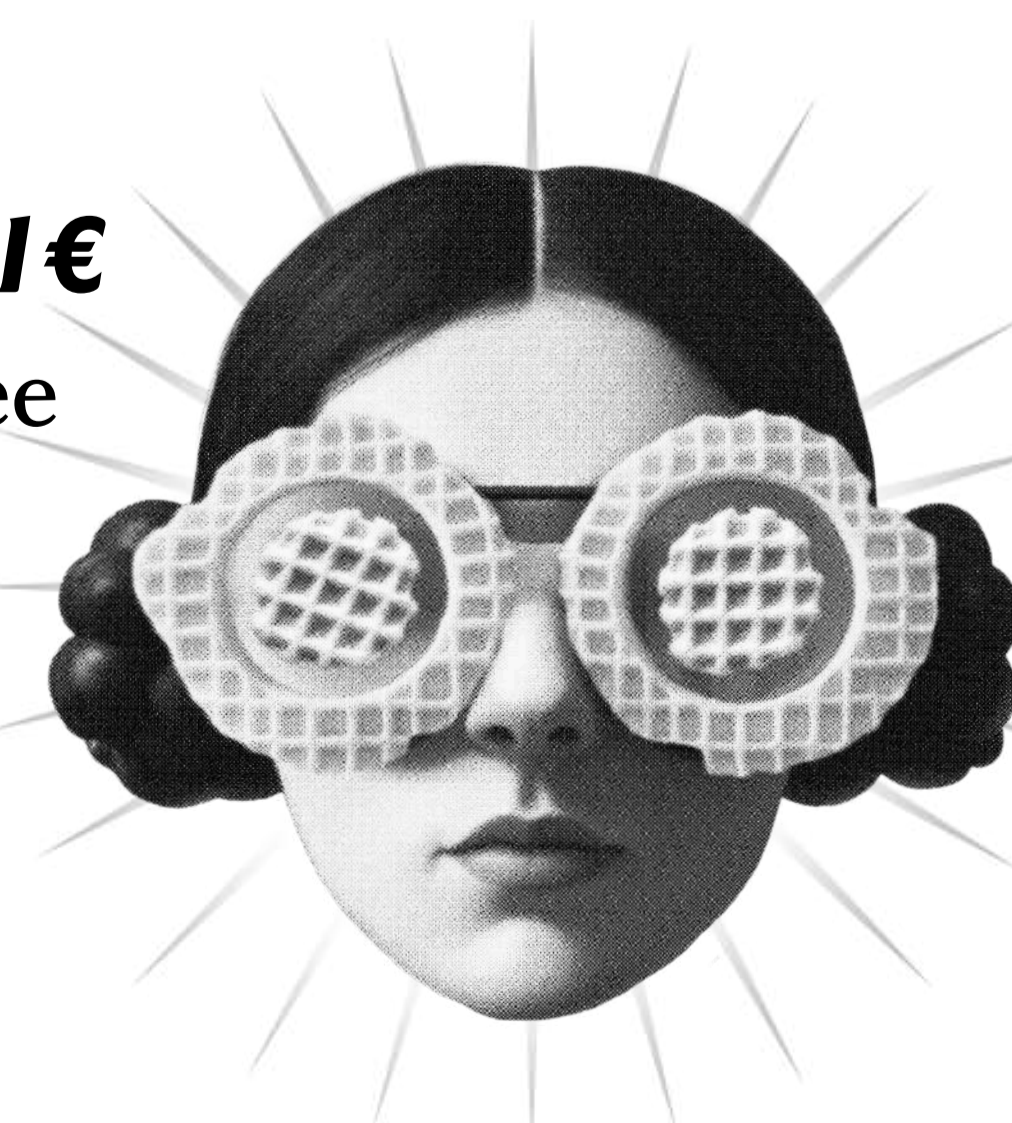
**Rhubarbe confite au cuberdon, mascarpone et framboise - 13€**

Fondant et fruité

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

Généreusement saupoudrée de vermicelles Kwatta.

**Fromage belge du moment - 13€**



## 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



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



## Mocktails

### Basil Fraise - 9€

Purée de fraise, sirop de basilic Monin, Supasawa et eau pétillante

### Le P'tit Ket - 10€

Ginger Beer, Supasawa et sirop de violette Monin

## 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€

### 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€

**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



Ici, on paye seulement  
ce qu'on consomme

5,5€

11€

16,5€

22€

27,5€

29€

## 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€

## 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€

Oasis du désert (Menthe)

Jasmin - Blue Earl Grey - Vert

Thé menthe fraîche 5€

Infusions Teatower 4,5€

Lady Dodo - Rooibos parfumé - fruits rouges

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