

We zijn elke dag open
van 12 tot 23 uur

BRASSERIE Boemvol

Brasserie opgericht door
**nonante
folies**

Op weg naar meer

Ambachtelijke kroketten

Duo/trio Garnaal - 21€ / 31€

De smaak van de zee, krokant geserveerd

Duo/trio Vieux Brugge - 14€ / 21€

Melting cheese, golden crust, & Liège syrup

Mixed duo - 18€

Gerookte forel uit de Ourvallei met toast - 18€

Slagroom, citroen en bieslook erbij

Gestoofde witloof met vinaigrette - 10€

Koud geserveerd met een vleugje Luikse siroop voor wat zachtheid

De tonijn-perzik van mijn kindertijd - 5€

Zoals op woensdag na school : zoet, zout en nostalgie

Verse kaas van Beersel met pistache, venkel & pompelmoes - 11€

Verse Belgische kaas met karakter.

Pareltjes

Pure producten uit het vlakke land om de hele dag door te delen.

Cervela van terroir van Magerotte met pindamosterd - 8€

Een draaiende klassieker van de Belgische charcuterie

De parels van het terroir van Magerotte - 14€

Boerenterrine, ragout van wild zwijn uit Nassonge en fijne garnituren

Vieux Brugge 100g & Luikse siroop - 11€

Zoet en zout in balans : een smaakexplosie op je bord

Witte pens met graanmosterd - 10€

Zoals op de kermis, nostalgie verzekerd

Goudbruin gefrituurde hele grijze garnalen - 9€

Zo lekker dat je ze in één hap opeet

Rodebiet-hummus - 8€

Een heerlijk listige manier om je groenten binnen te krijgen

Hoofdgerechten

Filet américain, sla en frietjes - 21€

Rauw, fris en perfect gekruid : een Belgische klassieker

Luikse balletjes met frieten - 21€

Met de beroemde “konijnensaus”, ideaal om je frieten in te dippen.

Dagverse vis - 26€

Krokante polenta, smeugige erwten, venkel, pompelmoes en frisse muntsaus.

Huisfavoriet

Vlaamse stoverij met frietjes - 22€

Belgisch rundvlees, peperkoek, goed bier en... frietjes natuurlijk

Steak 200 g met frietjes, sla en pepersaus - 28€

Van Dierendonck

Mechelse koekoek met Gentse mosterd - 22€

Goudbruin vel en boterige puree erbij

Caesarsalade

De tijdloze klassieker.

Vol-au-vent met frietjes - 23€

Lokale kip met een saus om bij weg te dromen

Onze frieten zijn vers. De mayo is huisgemaakt.

Witloof met ham en kaassaus, gratin en puree - 18€

Een echte Brusselse klassieker die hart en buik verwarmt

Seizoensgroenten uit de oven met tijm en gebrande uienroom - 19€

De moestuin op een bord, met een rokerige en lekkere toets

Aardappelsalade met Gentse mosterd & cervela van Magerotte - 16€

Net zoals bij bomma.

Specialiteiten

Gerijpte Oedslach-ribeye 200G met frietjes en sla - 36€

Van Dierendonck.

Extra: Huisgemaakte béarnaisesaus of pepersaus - 5€

Paddenstoelen vol-au-vent met frietjes - 20€

Boordevol knolselderballetjes. Pure veggie vibes.

12h - 14h30

Lunchmenu 12€

Soep van de dag + pistolet

Pistolet naar keuze: Americain - Hummus & gegrilde groenten - Tonijnsalade - Grijze garnalen (+5€)

Zoete afsluiter

Brusselse wafel - 12€

Met topping naar keuze : Manon, kandijsuiker OF warme chocolade

Dame blanche - 10€

De klassieker : vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom

Belgische kaas van het moment - 13€

Want ook kaas is een heerlijke afsluiter

Wentelteefje van brioche met chocolade - 11€

Rijkelijk bestrooid met chocoladenostalgie

Hoogstraatse aardbeien, slagroom - 10€

Zacht en fruitig

Koffie met een selectie van vier iconische pralines - €12

Van de vakmensen van Concept Chocolate

Crème brûlée - 8€

Klassiek, zonder excuses

Chocolademousse - 9€

Fluweelzacht met een vleugje zout, gewoonweg onweerstaanbaar



Volg ons op sociale media om onze nieuwtjes te ontdekken en je momenten te delen @nonantefolies

Cocktails

Folies Spritz - 9€

Likeur Brussels Distillery, Spumante, bruiswater, sinaasappelpartje

Pink Praline - 14€

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

Your Mule - 13€

Keuze uit Brussels Distillery vodka, Brussels Distillery gin of Belgische limoncello, Supasawa, ginger beer

Copperhead Original - 15€

Gin Copperhead, Fever-Tree Mediterranean tonic, sinaasappelschil

Biercée Negroni - 13€

Gin Brussels Distillery, B by B bitter, Vermout van Biercée, sinaasappelschil

Mocktails

Aardbei Basilicum - 9€

Aardbeienpuree, Monin basilicumsiroop, Supasawa en bruiswater

Wijn per Glas

Wit

Blend Blanc- Villedieu BIO - Vin de France- Altijd fris en sappig - **6€**

Sauvignon- Château Guilhem BIO
Vin de France - 100% Sauvignon - Fruity and fresh- **7€**

Villeraze Chardonnay -
Maison Ventenac BIO - Vin de France - 100% Chardonnay- Mineraal - **7,5€**

Chenin - Les Athlètes du vin BIO
Vin de France- 100% Chenin - Mineraal en fruitig- **8€**

Rosé

Blend Rosé - Villedieu - Vin de France
Altijd licht en fruitig - **6€**

Mousserend

Cuvée 101 Brut - Tour de Tilice - Crémant de Wallonie (België) - Subtiel - **€10**

Wijn à la ficelle

Villedieu - Vins de France

Rosé Blend

Licht en fruitig

White Blend

Fris en mineraal

Red Blend

Fruitig en gul

Warme dranken

Espresso

€3,8

Dubbele espresso

€5

Koffie

€3,8

Belgian koffie (peer op

14€

Armagnac)

Cappucino

4,9€

Latte

4,9€

Warme chocolademelk

5,9€

Decaf koffie

3,8€

Teatower teas

4,5€

Jasmijn - Blue Earl Grey -

Groene thee - Rode vruchten

Verse muntthee

€5

Teatower Herbal Infusion

€4,5

Lady Dodo - Rooibos -
Bosvruchten

Kleine honger? Reken op onze kleine pareltjes, de hele dag lang!