

We zijn elke dag open
van 12 tot 23 uur

Volle Gas

BRASSERIE

Brasserie opgericht door

**nonante
folies**

Op weg naar meer

Gestoofde witloof met vinaigrette - 10€

Koud geserveerd met een vleugje Luikse
siroop voor wat zachtheid

Hoofdgerechten

Filet américain, sla en frietjes - 21€

Rauw, fris en perfect gekruid : een
Belgische klassieker

Vol-au-vent met frietjes - 23€

Lokale kip met een saus om bij weg te
dromen

Vlaamse stoverij met frietjes - 22€

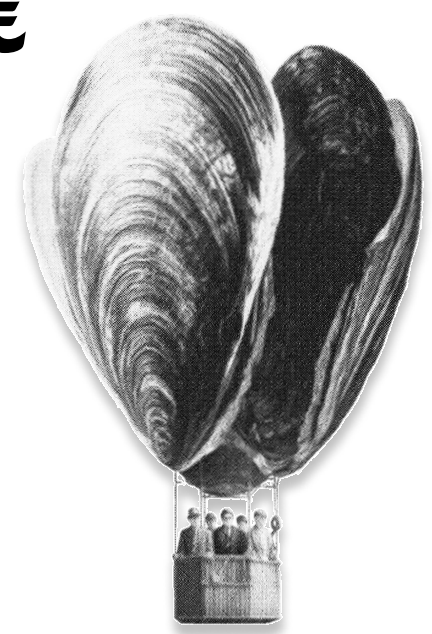
Belgisch rundvlees, peperkoek, goed bier
en... frietjes natuurlijk

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

Van Dierendonck

Mosselen met frietjes - 29€

- Marinières
- Lookroom
- Witte wijn
- Op Ardense wijze +3€
(knoflook, room en spekjes)



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

Een echte Brusselse klassieker die hart
en buik verwarmt

Ambachtelijke kroketten

Duo/trio Garnaal - 21€ / 31€

De smaak van de zee, krokant
geserveerd

Duo/trio Vieux Brugge - 14€ / 21€

Smeltende kaas, goudbruin korstje &
Luikse siroop

Mixed duo - €18

Dagverse vis - 26€

Krokante polenta, smeugige erwten, venkel,
pompelmoes en verse muntsaus

Luikse balletjes met frieten - 21€

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

Seizoensgroenten uit de oven met tijn 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.

Onze frieten zijn vers. De mayo is huisgemaakt.

12h - 14h30

Lunchmenu

Soep van de dag + pistolet - 12€

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

Huisfavorieten

Warm Goat's Cheese Salad with Honey

16€

Een mooie salade, wat
noten, een beetje honing.
Meer moet dat niet zijn.

Hoevevarkenskotelet 300g, geroosterde groenten & rijke jus

32€

Rustiek, sappig en royaal.
Het echte genot voor
vleesliefhebbers.

De tonijn-perzik van mijn kindertijd - 5€

Zoals op woensdag na school.

Traditionele maatjes - 17€

Seizoensklassieker

Gerookte forel uit de Ourvallei met toast - 18€

Slagroom, citroen en bieslook erbij

Pareltjes

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

Cervela van terroir van Magerotte met pindamosterd - 8€

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€

Like at the local fair.

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

Sides

Verse frietjes - 5€

Groene salade met vinaigrette - 3,5€

Aardappelpuree - 8€

Gebakken groenten - €8

Gestoofd witloof - 5€

Zoete afsluiter

Belgische kaas van het moment - 13€

Dame blanche - €10

De klassieker : vanille-ijs, warme
chocoladesaus en slagroom

Chocolademousse - 9€

Fluweelzacht met een vleugje zout,
gewoonweg onweerstaanbaar

Wentelteeffe van brioche met chocolade - 11€

Rijkelijk bestrooid met chocoladenostalgie

Hoogstraatse aardbeien, slagroom - 10€

Zacht en fruitig

Crème brûlée - €8

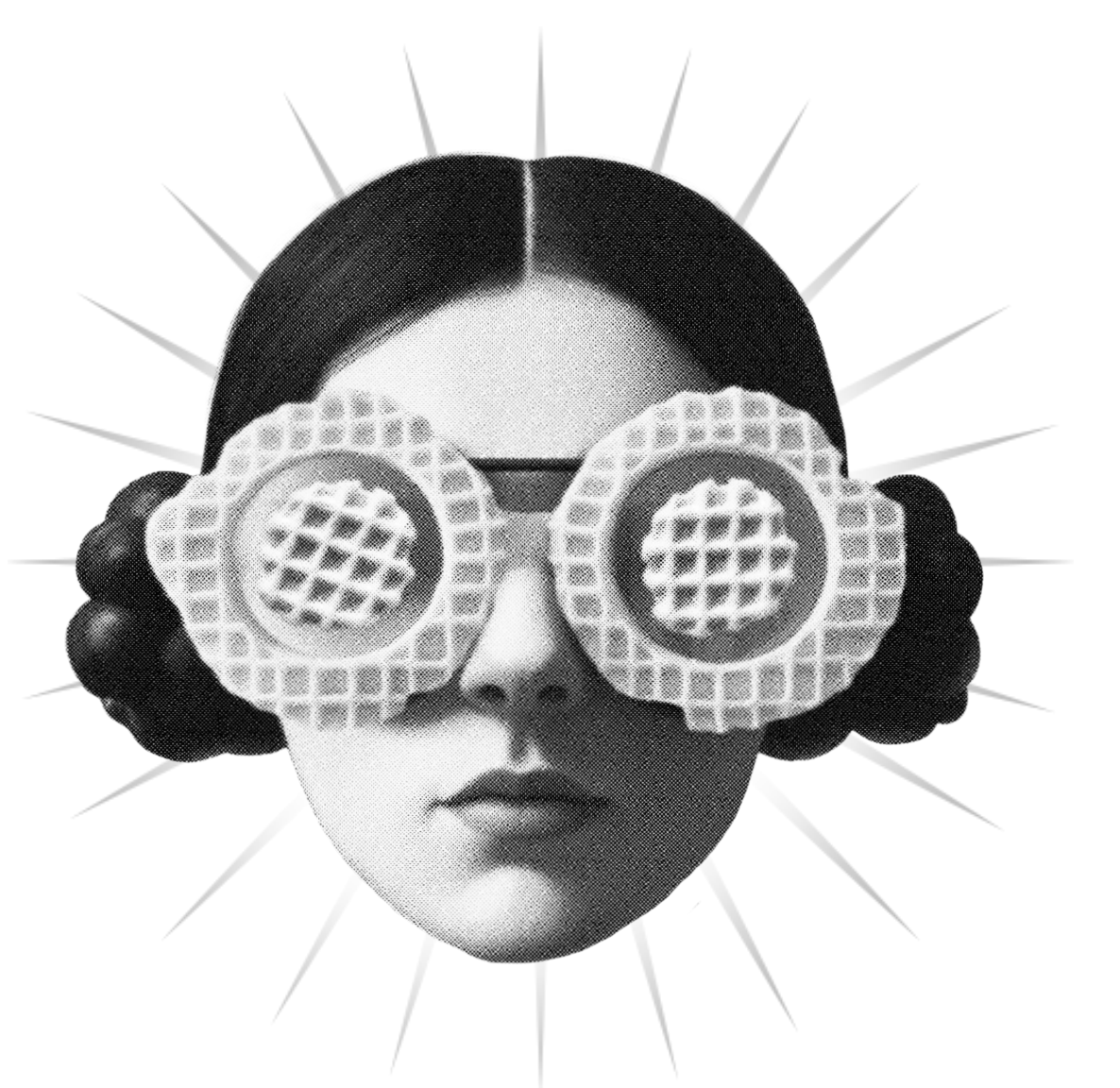
Klassiek, zonder excuses

Koffie met een selectie van vier iconische pralines - €12

Van de vakmensen van
Concept Chocolate

Brussels waffle - €12

Met topping naar keuze :
Manon, kandijnsuiker OF
warme chocolade



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!

nonante
folies