

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

BRASSERIE Boemvol

Brasserie fondée par
nonante folies

Mise en route

Duo de croquettes artisanales de crevettes - 21€

L'air de la mer qui croustille.

Chicons braisés et vinaigrette - 10€

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

Duo de croquettes aux crevettes & Vieux Brugge - 18€

On toppe le tout d'un peu de persil frit.

Truite fumée d'Anderlecht & son petit toast - 13€

Crème fouettée, citron et ciboulette.

Duo de croquettes artisanales au Vieux Brugge - 14€

Fromage fondant, panure dorée et grosse bouchée.

LA pêche au thon de mon enfance - 5€

Comme le mercredi après l'école.

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 - 10€

Comme à la ducasse.

Crevettes grises de la Mer du Nord - 9€

Tu me décortiques ou pas?

Houmous de betterave rouge - 8€

Délicieuse entourloupe pour manger des légumes.

Plat de résistance

Américain préparé, salade et frites fraîches - 20€

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

Pêche du jour et stoemp maison - 26€

Servie tous les jours, pas que le vendredi.

Pain boudin du Teroir de Magerotte - 19€

Deux petits boudins dans des brioches douillettes, salade.

Coucou de Malines à la moutarde de Gand - 21€

Peau dorée et purée bien beurrée.

Salade liégeoise - 17€

All inclusive : haricots, lard, pommes de terre, oignons et vinaigre de vin rouge.

Grilled cheese - 13€

Idéalement gratiné, subtilement beurré.

Spécialités

Carbonade flamande, frites - 19€

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

Vol-au-Vent de champignons, frites - 20€

Débordant de boulettes de céleri rave et mousseline, kiff full veggie.



Formule Midi

Quiche du jour, salade - 13€

Elle a ce petit truc gourmand qui la rend unique.

Touche finale

Gaufre de Bruxelles maison - 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.

Généreusement saupoudrée de ces souvenirs en chocolat.

Jolies fraises belges - 10€

Celles de Wépion, quand c'est la saison.

Ballotin de pralines - 9€

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