

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 Terroir de Magerotte et moutarde cacahuète - 8€

Pirouette de saucisse charcutière.

Les pépites du Terroir 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 à l'ancienne - 10€

Comme à la ducasse.

Crevettes grises de la Mer du Nord - 8€

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.

Boulettes à la sauce tomate - 18€

Et on y trempe ses frites.

Pêche du jour et stoemp maison - 26€

Servie tous les jours, pas que le vendredi.

Contre-filet Oedslach mûré 200gr frites, salade - 36€

Signé Dierendonck. sauce béarnaise maison en supplément (3,5€).

Pain boudin du Terroir 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.

Spécialités

Carbonade flamande, frites - 19€

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

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

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



La brigade Boemvol

Une joyeuse bande de kets disponible pour vous conseiller dans la découverte de cette carte alléchante.

Sides

Portion de frites fraîches - 5€

Salade verte et vinaigrette - 3,5€

Purée de pommes de terre - 8€

Sauce béarnaise maison - 5€

Chicons braisés - 5€

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.

Brioche perdue, beurre salé, vermicelles Kwatta - 11€

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