

We zijn elke dag open  
van 12 tot 23 uur

# Volle Gas

BRASSERIE

Brasserie opgericht door  
**nonante  
folies**

## Op weg naar meer

### Ambachtelijke kroketten

#### Gestoofde witloof met vinaigrette - 10€

Koud geserveerd met een vleugje Luikse  
siroop voor wat zachtheid

#### 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

## Hoofdgerechten

#### Filet américain, sla en frietjes - 21€

Rauw, fris en perfect gekruid : een  
Belgische klassieker

#### Dagverse vis - 26€

Stoemp met prei, grijze garnalen en saus  
Sambre & Meuse

#### Vol-au-vent met frietjes - 23€

Lokale kip met een saus om bij weg te  
dromen

#### Luikse balletjes met frieten - 21€

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

#### Vlaamse stoverij met frietjes - 22€

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

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

Een echte Brusselse klassieker die hart  
en buik verwarmt

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

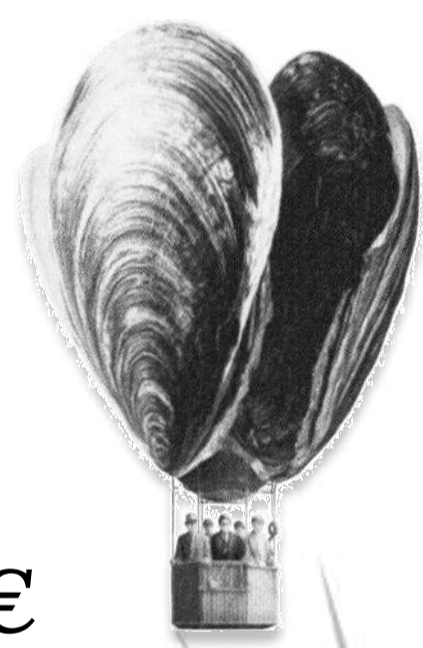
Van Dierendonck

#### Boerenworst met puree en rijke vleessaus - 19€

Zoals bij bomma

#### Mosselen met frietjes - 29€

- Marinières
- Lookroom
- Witte wijn
- Venkel & Belgische pastis +3€



#### Seizoensgroenten uit de oven met tijn en gebrande uienroom - 19€

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

### Huisfavorieten

#### Asperges op Vlaamse wijze

29€

Verse peterselie, ei  
en gesmolten boter

#### Hoevevarkenskotelet 300g, geroosterde groenten & rijke jus

32€

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

#### De tonijn-perzik van mijn kindertijd - 5€

Just like WednesZoals op woensdag na  
school.

#### Asperges op Vlaamse wijze - 19€

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

#### Rabarber gekonfijt met cuberdon, mascarpone en frambozen - 13€

Zacht en fruitig

#### Crème brûlée - €8

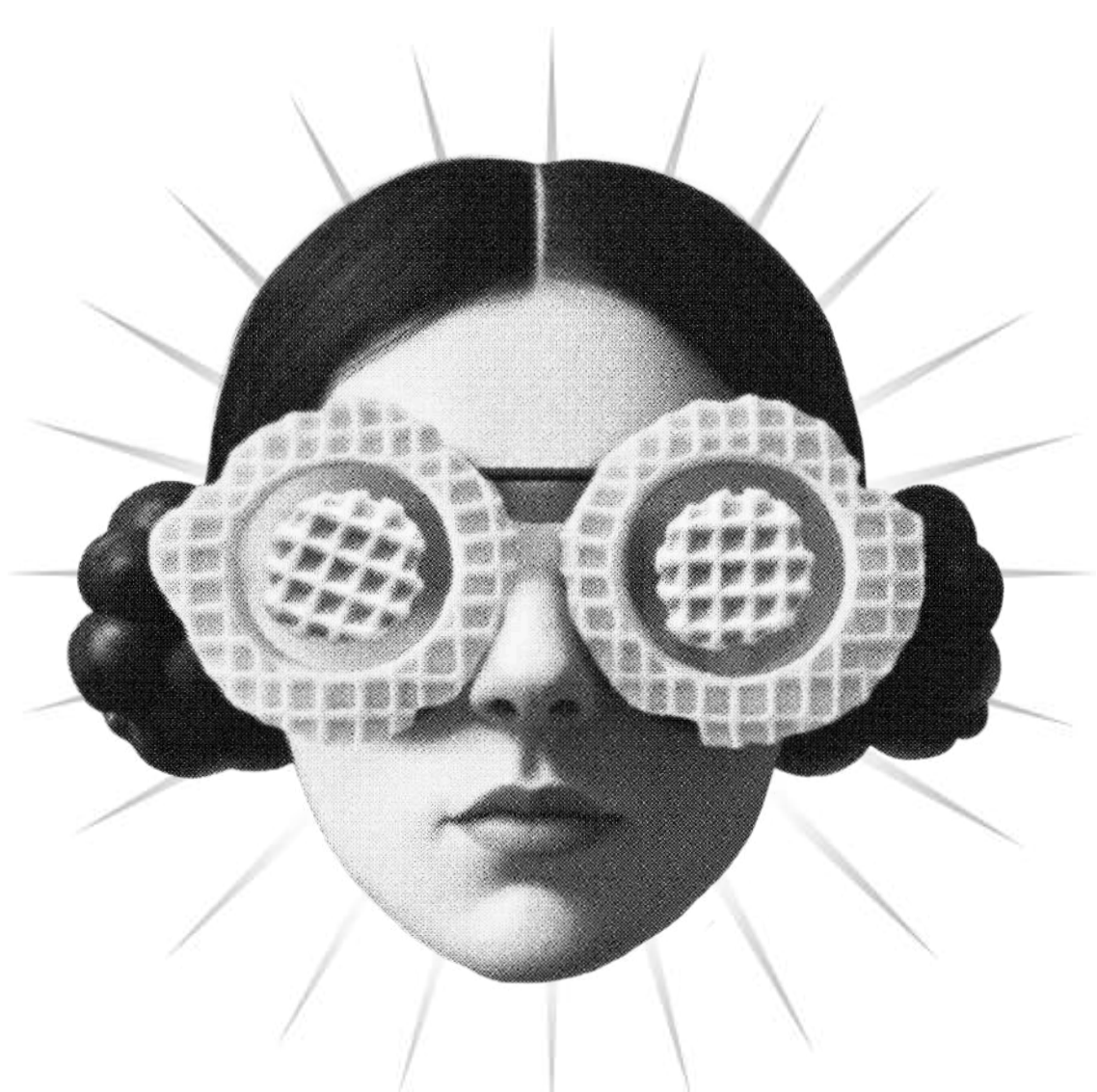
Klassiek, zonder excuses

#### 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



## Cocktails

### Folies Spritz - 9€

Likeur Brussels Distillery, Spumante, bruiswater, sinaasappelpartje

### Pink Praline - 14€

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

### Your Mule - 14€

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 basilicumsirop, Supasawa en bruiswater

## Wijn per Glas

### Wit

Sauvignon- Château Guilhem BIO Vin de France - 100% Sauvignon - Fruity and fresh- **6,5€**

Chardonnay Jeunes Vignes - Vignobles Dampfrères - Vin de France - 100% Chardonnay- Mineraal - **7€**

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

Chenin - Les Athlètes du vin BIO Vin de France- 100% Chenin - Mineraal en fruitig- **7,5€**

### 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



Met 100% Belgische spirits

### Chérie chéri - 11€

Vodka Brussels Distillery, kersensiroop, Supasawa

### Sex on the kust - 12€

Vodka Brussels Distillery, perziklikeur, sinaasappelschil

### Espresso BE - 14€

Vodka Brussels Distillery, koffielikeur

### Brussels Waffle - 12€

Vodka Brussels Distillery, wafelsiroop, vanillesiroop, melkschuim

### Le P'tit Ket - 10€

Gemberbier, Supasawa & violette Monin-siroop

### Rood

Pinot Noir - Vignoble Cogné - IGP Val de Loire - 100% Pinot Noir - Licht en zacht - **7€**

La Tour - Château de Montfrin BIO IGP Pont du Gard- Syrah et Grenache Zacht en rond - **6,5€**

Saumur Champigny - Domaine des Sanzay BIO - AOP Saumur Champigny - 100% Cabernet Franc- Zacht en volmondig - **8€**

Lussac - ST-Émilion - Château de la Grenière - AOP Lussac - ST-Émilion Merlot et Cabernet Sauvignon Gestructureerd - **9€**

Blend Rouge- Villedieu - Vin de France Fruitig en gul - **6€**



je betaalt alleen voor wat er uit de fles is gedronken

5,5€

11€

16,5€

22€

27,5€

29€

## Bier van het vat

|                                       |             |
|---------------------------------------|-------------|
| 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€ |

## Bier op Fles

### Trappist (33cl)

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Chimay Blauw 9%       | 6,2€ |
| Rochefort 8 8%        | 6,2€ |
| Westmalle Tripel 9,5% | 6,2€ |
| Orval 6,2%            | 6,9€ |

### Belgische Must-Haves

|  |      |
|--|------|
| Kwak Rouge 8% (33cl)                     | 6€   |
| Leffe Bruin 6,5% (33cl)                  | 5,8€ |
| Kriek lambic Belle-Vue extra 4,1% (25cl) | 4,8€ |
| Hoegaarden rosée 3% (25cl)               | 4,2€ |

### Cantillon Lambieken

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Cantillon Geuze-Lambiek BIO (37,5cl) | 11€ |
| Cantillon Kriek-Lambiek BIO (37,5cl) | 14€ |
| Cantillon Sang Bleu (75cl)           | 26€ |

### Craftbieren (33cl)

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Lutgarde Blond 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 Blond BIO 7,5%    | 5,8€ |

### Alcoholvrij

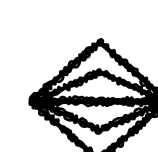
|  |      |
|--|------|
| Stella 0,0% (25cl)                       | 4€   |
| Leffe Blond 0,0% (33cl)                  | 5,4€ |
| Drink Drink Trotinet IPA BIO 0,4% (33cl) | 5,7€ |
| Tripel Karmeliet 0,4% (33cl)             | 5,5€ |

## Softs

|  |      |
|--|------|
| Huisgemaakte ijsthee                                 | 5€   |
| Huisgemaakte limonade                                | 8€   |
| Bruisend water Inti-drink (gember, citroen, kurkuma) | 6€   |
| Tonic Fever Tree                                     | 5,5€ |
| Sinaasappelsap BIO Pajottenlander (20cl)             | 5,5€ |
| Appel-sinaasappelsap BIO Pajottenlander (20cl)       | 5,5€ |
| Rish Kombucha - Basil Smash BIO (33cl)               | 8€   |
| Rish kombucha - Original BIO (33cl)                  | 8€   |
| SPA plat water (50cl)                                | 5,5€ |
| SPA bruisend water (50cl)                            | 5,5€ |
| Fritz-Kola / Fritz-Kola Zero                         | 5€   |

## Warme dranken

|                                   |      |                     |      |                             |      |                          |      |
|-----------------------------------|------|---------------------|------|-----------------------------|------|--------------------------|------|
| Espresso                          | €3,8 | Cappuccino          | 4,9€ | Teatower teas               | 4,5€ | Verse muntthee           | €5   |
| Dubbele espresso                  | €5   | Latte               | 4,9€ | Jasmijn - Blue Earl Grey -  |      | Teatower Herbal Infusion | €4,5 |
| Koffie                            | €3,8 | Warme chocolademelk | 5,9€ | Groene thee - Rode vruchten |      | Lady Dodo - Rooibos -    |      |
| Belgian koffie (peer op Armagnac) | 14€  | Decaf koffie        | 3,8€ |                             |      | Bosvruchten              |      |



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

