

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.

Duo de croquettes artisanales au Vieux Brugge - 14€

Fromage fondant, panure dorée et grosse bouchée.

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 - 18€

Crème fouettée, citron et ciboulette.

Chicons braisés et vinaigrette - 10€

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

LA pêche au thon de mon enfance - 5€

Comme le mercredi après l'école.

Duo de mini-boudins - 19€

Pommes rôties et céleri remoulade

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 entières dorées à la friteuse - 9€

On en fait qu'une bouchée

Houmous de betterave rouge - 8€

Délicieuse entourloupe pour manger des légumes.

Plat de résistance

Américain préparé, salade et frites fraîches - 21€

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

Pêche du jour et stoemp poireaux, sauce Sambre et Meuse - 26€

Servie tous les jours, pas que le vendredi.

Légumes du moment rôtis aux thym et crème d'oignons brûlés - 19€

Le potager en fête, twisté par une touche fumée et gourmande.

Grilled Cheese - 13€

Idéalement gratiné, subtilement beurré.

Coucou de Malines à la moutarde de Gand - 22€

Peau dorée et purée bien beurrée.

Saucisse de campagne, purée et jus corsé - 19€

Comme chez mémé

Spécialités

Carbonade flamande, frites - 21€

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.

+ Effiloché de poulet - 5€



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.

Brioche perdue, beurre salé, vermicelles Kwatta - 11€

Généreusement saupoudrée de ces souvenirs en chocolat.

Meringue moelleuse, fruit de saison et cuberdon - 13€

Craquant et fruité

Café et sélection de quatre pralines emblématiques - 12€

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

Vin à la ficelle

Villedieu - Vins de France

Blend Rosé
Toujours clair et fruité

Blend Blanc
Toujours frais et minéral

Blend Rouge
Toujours fruité et gourmand



Ici, on paye seulement ce qu'on consomme

5,5€

11€

16,5€

22€

27,5€

29€

Vin au verre

Blanc

Sauvignon- Château Guilhem BIO
Vin de France - 100% Sauvignon -
Fruité et frais - **6,5€**

Chardonnay Jeunes Vignes - Vignobles
Damp Frères - Vin de France - 100%
Chardonnay- Minéral - **7€**

Blend Blanc- Villedieu BIO - Vin de
France- Toujours frais et juteux - **6€**

Chenin - Les Athlètes du vin BIO
Vin de France- 100% Chenin -
Minéral et fruité - **7,5€**

Rosé

Blend Rosé - Villedieu - Vin de France
Toujours clair et fruité - **6€**

Rouge

Pinot Noir - Vignoble Cogné - IGP Val
de Loire - 100% Pinot Noir - Léger et
souple - **7€**

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

Saumur Champigny - Domaine des Sanzay
BIO - AOP Saumur Champigny - 100%
Cabernet Franc- Souple et ample - **8€**

Lussac - ST-Émilion - Châteaude la
Grenière - AOP Lussac - ST-Émilion
Merlot et Cabernet Sauvignon
Structuré - **9€**

Blend Rouge- Villedieu - Vin de France
Toujours fruité et gourmand - **6€**

Bulles Cuvée 101 Brut - Tour de Tilice - Crémant de Wallonie (Belgique) - Subtil - **10€**

Cocktails Avec des liqueurs 100% belges

Folies Spritz - 12€

Fleur d'Élixir Maredsous, Spumante, eau
pétillante et pomme

Pink Army - 14€

Gin Maredsous Invictus, sirop d'orgeat,
Supasawa et tonic rhubarbe-rasperry

Your Mule - 14€

Vodka, Gin Maredsous Invictus ou
Limoncello Belge (ça existe), Supasawa
et Ginger Beer

Copperhead Original - 15€

Gin Copperhead, tonic Fever Tree
Mediterranean et zeste d'orange

Biercée Negroni - 13€

Gin Maredsous Invictus, B by B bitter,
Vermouth de Biercée et zeste d'orange

BE Smash - 14€

Gin Maredsous Invictus, sirop de basilic
Monin, sirop de sucre de Cannes,
Supasawa

SEX ON THE KUST - 12€

Vodka Brussels Distillery, crème de
pêche et zeste d'orange

Espresso BE - 14€

Vodka Brussels Distillery, crème de café de
Biercée Distrillery

Mocktails

Virgin BE Smash - 13€

Elixir Copperhead sans alcool, sirop de
basilic Monin, sucre de Cannes, Supasawa

Le P'tit Keve - 10€

Ginger Beer, citron vert frais
et sirop de violette Monin

Boissons chaudes

Espresso **3,8€**
Double espresso **5€**
Café **3,8€**
Belgian coffee **14€**

Cappucino **4,9€**
Latte **4,9€**
Chocolat chaud **5,9€**
Décaféiné **3,8€**

Thés Teatower **4,5€**
Oasis du désert (Menthe)
Jasmin - Blue Earl Grey - Vert

Thé menthe fraîche **5€**
Infusions Teatower **4,5€**
Lady Dodo - Rooibos
parfumé - fruits rouges

Bières au fût

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€**
Goose Island IPA 5.9% (25cl / 50cl) **4,6€ / 9,1€**
Hoegaarden Blanche 4.9% (25cl / 50cl) **4,2€ / 8,3€**

Bières en bouteille

Trappistes (33cl)

Chimay Bleue 9% **6,2€**
Rochefort8 8% **6,2€**
Westmalle Tripel 9,5% **6,2€**
Orval 6,2% **6,9€**

Incontournables belges

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

Lambics Cantillon

Cantillon Gueuze-Lambic BIO (37,5cl) **11€**
Cantillon Kriek-Lambic BIO (37,5cl) **14€**
Cantillon Sang Bleu (75cl) **26€**

Micro-brasseries (33cl)

Lutgarde Blonde 6,2% **5,7€**
Lutgarde IPA 6,5% **5,8€**
Senne Zinnebir 5,8% **4,8€**
Senne Brussels Calling IPA 6,5% **5,5€**
Saison Dupont BIO 5,5% **4,6€**
Moinette Blonde BIO 7,5% **5,8€**

Sans alcool

Stella 0,0% (25cl) **4€**
Leffe Blonde 0,0% (33cl) **5,4€**
Drink Drink Trotinet IPA BIO 0,4% (33cl) **5,7€**

Softs

Tonic Fever Tree **5,5€**
Eau pétillante Inti drink (Gingembre, citron, curcuma) **6€**
Jus d'orange BIO Pajottenlander (20cl) **5,5€**
Jus Pomme-Orange BIO Pajottenlander (20cl) **5,5€**
Rish kombucha - Basil Smash BIO (33cl) **8€**
Rish kombucha - Original BIO (33cl) **8€**
Eau plate SPA (50cl) **5,5€**
Eau pétillante SPA Intense (50cl) **5,5€**
Fritz-Kola / Fritz-Kola Zéro **5€**
Limonade maison **8€**
Thé glacé maison **5€**
Chardo' 0%- Jus de raisin Chardonnay pétillant **6€ / 30€**
verre / bouteille



Si vous avez un petit creux, comptez sur nos **pépites** all day!

