

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 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 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.

Ballekes à la liégeoise, frites - 21€

La fameuse "sauce lapin", et on y trempe ses frites.

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

Servie tous les jours, pas que le vendredi.

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

Signé Dierendonck. sauce béarnaise ou poivre maison en supplément.

Steak 200gr, frites, salade et sauce au poivre - 28€

Signé Dierendonck

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 fritjes.

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

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

+ Effiloché de poulet - 5€

Chicons au gratin, purée - 18€

Un classique brusseleir qui réchauffe le cœur et le ventre

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

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

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€

Sauce poivre maison - 5€

Chicons braisés - 5€

Poêlées de légumes - 8€

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€	Cappucino	4,9€	Thés Teatower	4,5€	Thé menthe fraîche	5€
Double espresso	5€	Latte	4,9€	Oasis du désert (Menthe)		Infusions Teatower	4,5€
Café	3,8€	Chocolat chaud	5,9€	Jasmin - Blue Earl Grey - Vert		Lady Dodo - Rooibos parfumé - fruits rouges	
Belgian coffee	14€	Décaféiné	3,8€				

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!

