

We zijn elke dag open
van 12 tot 23 uur

BRASSERIE Boemvol

Brasserie opgericht door
**nonante
folies**

Op weg naar meer

Duo van ambachtelijke garnaalkroketten - 21€

De smaak van de zee, krokant
geserveerd

Duo van ambachtelijke kroketten met Vieux Brugge - 14€

Smeltkaas, goudgele korst en een toets
Luikse siroop

Duo van kroketten met garnaal en Vieux Brugge - 18€

Afgewerkt met krokante peterselie on top

Gerookte forel uit Anderlecht & z'n toastje - 18€

Slagroom, citroen en bieslook erbij

Gestoofde witloof met vinaigrette - 10€

Koud geserveerd met een vleugje Luikse
siroop voor wat zachtheid

De tonijn-perzik van mijn kindertijd - 5€

Zoals op woensdag na school : zoet, zout en
nostalgie

Duo van mini-bloedworst – €19

Met geroosterde appels en seldjeremoulade

Pareltjes

Pure producten uit het vlakke land
om de hele dag door te delen.

Cervela van terroir van Magerotte met pindamosterd - 8€

Een draaiende 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€

Zoals op de kermis, nostalgie verzekerd

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

Hoofdgerechten

Filet américain, sla en frietjes - 21€

Rauw, fris en perfect gekruid : een
Belgische klassieker

Luikse balletjes met frieten – 21 €

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

Dagverse vis met preistoemp en Sambre-et-Meuse-saus – €26

Elke dag vervs - niet enkel op vrijdag

Gerijpte Oedslach-ribeye 200g met frietjes en sla - 36€

Van Dierendonck. Huisgemaakte
béarnaisesaus apart verkrijgbaar

Steak 200 g met frietjes, sla en pepersaus – €28

Van Dierendonck

Mechelse koekoek met Gentse mosterd - 22€

Goudbruin vel en boterige puree erbij

Boerenworst met puree en rijke vleessaus – €19

Zoals bij bomma

Huisfavorieten

Vlaamse stoverij met frietjes - 21€

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

Paddenstoelen vol-au-vent met frietjes - 20€

Overvloedig gevuld met
knolselder-balletjes en kaasroom

+ Pulled chicken – €5

Witloof met ham en kaassaus, gratin en puree – €18

Een echte Brusselse klassieker die hart
en buik verwarmt

Seizoensgroenten uit de oven met tijn en gebrande uienroom – €19

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

De Boemvol-brigade

Een vrolijke bende ketjes staat paraat
om je te gidsen door deze
onweerstaanbare kaart.

Sides

Verse frietjes - 5€

Groene salade met vinaigrette - 3,5€

Aardappelpuree - 8€

Huisgemaakte béarnaisesaus - 5€

Huisgemaakte peppersaus - 5€

Gestoofd witloof - 5€

Gebakken groenten – €8

Zoete afsluiter

Huisgemaakte Brusselse wafel - 12€

Met topping naar keuze : Manon,
kandisuiker OF warme chocolade

Dame blanche - 10€

De klassieker : vanille-ijs, warme
chocoladesaus en slagroom

Belgische kaas van het moment - 13€

Want ook kaas is een heerlijke afsluiter

Wentelteefje van brioche met gezouten boter - 11€

Rijkelijk bestrooid met
chocoladenostalgie

Zachte meringue, seizoensfruit en cuberdon - 13€

Krokant en fruitig

Koffie met een selectie van vier iconische pralines – €12

Van de vakmensen van Concept
Chocolate

Crème brûlée - 8€

Klassiek, zonder excuses

Chocolademousse - 9€

Fluweelzacht met een vleugje zout,
gewoonweg onweerstaanbaar



Volg ons op sociale media om onze nieuwtjes te ontdekken en je momenten te delen @nonantefolies

Wijn à la ficelle

Villedieu - Vins de France

Rosé Blend

Licht en fruitig

White Blend

Fris en mineraal

Red Blend

Fruitig en gul



je betaalt alleen voor wat er uit de fles is gedronken

€5,5

€11

€16,5

€22

€27,5

€29

Wijn per Glas

Wit

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

Chardonnay Jeunes Vignes - Vignobles
Damp't Frères - 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
Always light and fruity - **€6**

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**

Mousserend

Cuvée 101 Brut - Tour de Tilice - Crémant de Wallonie (België) - Subtiel - **€10**

Cocktails

Met 100% Belgische spirits

Folies Spritz - €12

Elixir Maredsous-bloesem, Spumante,
bruiswater & appel

Pink Army - €14

Gin Maredsous Invictus, orgeatsiroop,
Supasawa & rabarber-frambozentonic

Your Mule - €14

Wodka, Gin Maredsous Invictus of
Belgische Limoncello (ja, het bestaat),
Supasawa & gemberbier

Copperhead Original - €15

Gin Copperhead, Fever-Tree Mediterranean
tonic, sinaasappelschil

Biercée Negroni - €13

Gin Maredsous Invictus, B by B bitter,
Biercée vermouth, sinaasappelschil

BE Smash - €14

Gin Maredsous Invictus, basilicumsiroop,
kandijsuiker, Supasawa

SEX ON THE KUST- €13

Aged beet Brm van Dada Chapel, bitter,
Angostura, kandijsuiker, sinaasappelschi

Espresso BE - 14€

Vodka Brussels Distillery, koffieroomlikeur
van Distillerie de Biercée

Mocktails

Virgin BE Smash - €13

Alcoholvrije Copperhead Elixir,
basilicumsiroop, kandijsuiker, Supasawa

Le P'tit Keve - €10

Gemberbier, vers citroensap &
violette Monin-siroop

Warme dranken

Espresso **€3,8**
Dubbele espresso **€5**
Koffie **€3,8**
Belgian koffie **14€**

Cappucino **€4,9**
Latte **€4,9**
Warme chocolademelk **€5,9**

Teatower teas **€4,5**
Jasmijn - Blue Earl Grey -
Groene thee - Rode vruchten

Verse muntthee **€5**
Teatower Herbal Infusion **€4,5**
Lady Dodo - Rooibos -
Bosvruchten

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**
Goose Island IPA 5.9% (25cl / 50cl) **€4,6 / €9,1**
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 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 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**

Softs

Tonic Fever Tree **€5,5**
Bruisend water Inti-drink (gember, citroen, kurkuma) **€6**
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**
Huisgemaakte limonade **€8**
Huisgemaakte ijsthee **€5**
Chardo' 0% - Mousserende chardonnaydruivensap **6€ / 30€**

glas / fles

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