

Nous sommes ouverts tous les jours de 12 à 23 heures.

# Volle Gas

BRASSERIE

Brasserie animée par  
**nonante folies**

## Mise en route

### Chicons braisés et vinaigrette - 10€

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

### Croquettes artisanales

#### Duo/trio Crevettes - 21€ / 31€

L'air de la mer qui croustille

#### Duo/trio Vieux Brugge - 14€ / 21€

Fromage fondant, panure dorée et sirop de Liège.

#### Duo mixte - 18€

### Pêche au thon de mon enfance - 5€

Comme le mercredi après l'école.

### Duo de mini-boudins - 19€

Pommes et céleri

### Truite fumée d'Anderlecht - 18€

Petit toast, crème fouettée, citron et ciboulette.

## Plat de résistance

### Américain préparé, salade et frites - 21€

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

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

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

### Vol-au-Vent, frites - 23€

Volaille bien de chez nous et sauce qui fait chavirer.

### Carbonade à la flamande, frites - 22€

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

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

Signé Dierendonck

### Burger paysan du plat pays, frites - 23€

Le Bicky burger à la sauce 90 Folies

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

Servie tous les jours, pas que le vendredi.

### Ballekes à la liégeoise, frites - 21€

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

### Chicons au gratin, purée - 18€

Un classique brusseleir qui réchauffe le cœur et le ventre

### Côte de porc fermière 300gr, légumes rôtis et jus corsé - 32€

Rustique, juteuse et généreuse. Le vrai plaisir carnivore.

### Légumes rôtis au thym et crème d'oignons brûlés - 19€

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

## 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.

### Vieux Brugge (100gr) & sirop de Liège - 11€

Sucré-salé dans l'assiette, explosion dans la bouche.

### Boudin blanc, moutarde - 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.

## Spécialités

1kg

29€

### Moules marinières

Classique intemporel

29€

### Moules vin blanc

Parfumées et gourmandes

### Moules ail crème

Subtiles et élégantes

29€

### Moules au chorizo belge

Terre et mer met plezier

31€

## Touche finale

### Fromage belge du moment - 13€

### Dame blanche - 10€

La base : boule de glace vanille, chocolat chaud et chantilly.

### Mousse au chocolat - 9€

Onctueuse, pointe de sel.

### Brioche perdue, vermicelles & beurre salé - 11€

Généreusement saupoudrée de vermicelles Kwatta.

### Meringue moelleuse, figues et cuberdon - 13€

Craquant et fruité

### Crème brûlée - 8€

La traditionnelle et assumée.

### Café et sélection de quatre pralines emblématiques - 12€

Par les artisans de Concept Chocolate.

### Gaufre de Bruxelles - 12€

Et son topping au choix : Manon, cassonade ou caramel beurre salé.



## 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 Brussels Distillery, 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 Distillery

## 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€	Cappuccino	4,9€	Chocolat froid	5,9€	Thé menthe fraîche	5€
Double espresso	5€	Latte	4,9€	Thés Teatower	4,5€	Infusions Teatower	4,5€
Café	3,8€	Chocolat chaud	5,9€	Oasis du désert (Menthe)		Lady Dodo - Rooibos	
Belgian coffee	14€	Décaféiné	3,8€	Jasmin - Blue Earl Grey - Vert		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€ <small>verre / bouteille</small>

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