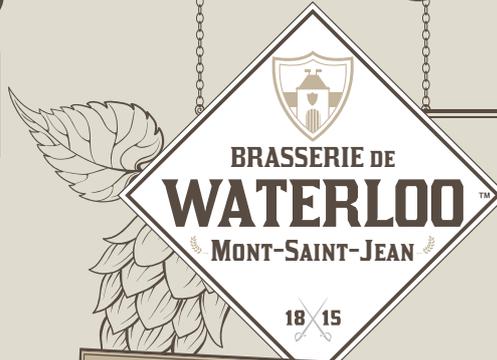


Nos bières au fût



BRASSERIE DE WATERLOO (AU TANK)

- ~ Waterloo Farm Pils (non filtrée)
- ~ Waterloo Farm Pils (non filtrée)
- ~ Waterloo Triple Blonde
- ~ Waterloo Double Dark
- ~ Waterloo Saison Bio
- ~ Waterloo Récolte "la classique"
- ~ Waterloo Red Cherry
- ~ Waterloo Farm Cider



4,9%	25cl	€ 2,75
4,9%	50cl	€ 5,00
8,0%	33cl	€ 3,95
8,0%	33cl	€ 3,95
6,8%	33cl	€ 3,85
6,0%	33cl	€ 3,85
6,0%	33cl	€ 3,95
4,5%	25cl	€ 2,90

NOS AUTRES SPÉCIALITÉS

- ~ Bourgogne des Flandres blonde
- ~ Bourgogne des Flandres Grand Cru
- ~ Gordon Xmas
- ~ Guinness Draught
- ~ Guinness Draught



5,5%	33cl	€ 3,85
5,9%	33cl	€ 3,95
8,8%	33cl	€ 3,85
4,2%	50cl	€ 6,25
4,2%	25cl	€ 3,45



Waterloo's Growler 3,80L • € 54,95
(Saison, Récolte ou Triple)

Nos bières en bouteilles

~ Timmermans Framboise Lambicus	4,0%	25cl	€ 3,25
~ Timmermans Pêche Lambicus	4,0%	25cl	€ 3,25
~ Timmermans Kriek Lambicus	4,0%	25cl	€ 3,25
~ Timmermans Lambicus Blanche	4,5%	33cl	€ 3,50
~ Timmermans Faro	4,0%	37,5cl	€ 5,00
~ Timmermans Oude Gueuze	6,7%	37,5cl	€ 5,85
~ Timmermans Oude Kriek	6,7%	37,5cl	€ 5,50
~ Maredret Monsaterium Triplus	8,0%	33cl	€ 4,25
~ Maredret Monsaterium Altus	6,8%	33cl	€ 4,25
~ Brasserie de la Taupe Brewer's Desire	7,5%	75cl	€ 15,00
~ Gordon Blond Oak Aged	8,0%	33cl	€ 4,25
~ Guinness Special Export	8,0%	33cl	€ 4,25
~ Guinness Draught 0,0 Alcohol Free	0,0%	44cl	€ 5,90
~ Gordon Scotch Ale	8,0%	33cl	€ 3,95
~ Blonden Os	6,5%	33cl	€ 3,85
~ Bourgogne des Flandres brune	5,0%	33cl	€ 3,85
~ Martin's Pale Ale	5,8%	33cl	€ 3,90

Nos vins



Bulles

- ~ Domaine du Chant D'éole Blanc de Blancs Brut
- ~ Champagne Saint-Germain-de-Crayes Réserve Brut

Vins Blancs

- ~ Aussières - Chardonnay 2019 Pays d'Oc - Dom. Barons de Rothschild (Lafite)
- ~ Pouilly Fumé - Domaine Raimbault - 2020

Vins rouges

- ~ Aussières Sélection 2018 Pays d'Oc - Domaines Barons de Rothschild (Lafite)
- ~ Corbières BIO "Vincent" - Château Montfin (sans sulfite) - 2019

Vins rosés

- ~ Marins d'Eau Douce Pays d'Oc IGP 2020



	Bouteille	Verre
Bulles	€ 59,95	€ 12,00
Bulles	€ 59,95	€ 12,00
Vins Blancs	€ 23,00	€ 4,80
Vins Blancs	€ 36,55	€ 7,30
Vins rouges	€ 23,00	€ 4,80
Vins rouges	€ 38,80	€ 7,80
Vins rosés	€ 23,00	€ 4,80

..... "Demandez notre carte de vins d'exception"

Nos apéritifs et alcools



WATERLOO

- ~ Original Gin Waterloo 5cl € 7,95
- ~ Oak Gin Waterloo 5cl € 8,95
- ~ Sloe Gin Waterloo 5cl € 7,50
- ~ The Brancardier - Single Grain 5cl € 9,95
- ~ The Nurse - Single Cask Grain 5cl € 11,95
- ~ The Surgeon - Single Cask Malt 5cl € 17,50
- ~ Jonge Genever Bourgogne des Flandres € 7,45
- ~ Hop Genever Bourgogne des Flandres € 7,95
- ~ Campari 5cl € 7,00
- ~ Porto rouge 10cl € 7,00
- ~ Vermouth rouge 10cl € 7,00
- ~ Vermouth blanc 10cl € 7,00
- ~ Ricard 5cl € 7,00
- ~ Rhum Havana Especial 5cl € 8,00
- ~ Accompagnement Soft € 2,50



Nos cocktails



COCKTAILS À LA BIÈRE

- ~ Napoléon (Waterloo Triple Blond - Waterloo Red Cherry & Sloe gin) € 6,95
- ~ Kellerman (Gordon Xmas, citron, whisky au miel, Angostura bitter) € 11,75
- ~ Grouchy (Amaretto - Guinness Draught - caramel) € 11,75
- ~ Black Velvet (Champagne - Guinness Stout) € 7,75

COCKTAILS MAISON MONT-SAINT-JEAN

- ~ Spicy Green (Original Gin Waterloo, coriandre, poivre, tonic) € 11,75
- ~ Grape Bitter (Oak Gin Waterloo, pamplemousse, girofle, tonic) € 11,75
- ~ Kir Mont-St-Jean (Sloe Gin Waterloo, vin blanc) € 6,95
- ~ Kir Royal (Sloe Gin Waterloo, Champagne) € 13,95

COCKTAILS CLASSIQUES

- ~ Moscow Mule (vodka - citron vert - ginger beer) € 11,75
- ~ Spritz (Aperol - Prosecco - eau pétillante) € 9,35
- ~ Bramble (Original Gin MSJ, crème de mûres, citron) € 11,75
- ~ Vin chaud (vin rouge - épices - raisins) € 6,95

MOCKTAILS

- ~ Belle-Alliance (ginger ale - fraise - lime) € 6,00
- ~ Mont-Saint-Jean (jus pommes MSJ - citron - miel - cannelle) € 6,00
- ~ Remyval (orange - litchi - vanille - fraise) € 6,00

NOS EAUX ET SOFTS



~ Chaufontaine plate ou pétillante	1L	€ 6,95
~ Chaufontaine plate ou pétillante	50cl	€ 5,45
~ Chaufontaine plate ou pétillante	25cl	€ 2,45
~ Jus de pommes Mont-Saint-Jean.....	25cl	€ 2,95
~ Jus de tomates.....	25cl	€ 2,95
~ Jus de pommes-cerises.....	20cl	€ 2,95
~ Jus de raisins rouges.....	20cl	€ 2,95
~ Jus de fleurs de sureau.....	20cl	€ 2,95
~ Eau fruitée - Poire & Immortelle - Simone à soif!.....	33cl	€ 4,50
~ Eau fruitée - Fraise & Mélisse - Simone à soif!.....	33cl	€ 4,50
~ Limonade pétillante citron - Ritchie.....	27cl	€ 3,95
~ Limonade pétillante orange - Ritchie.....	27cl	€ 3,95
~ Schweppes Ginger Ale.....	20cl	€ 2,95
~ Schweppes Tonic Original.....	20cl	€ 2,95
~ Schweppes Poivre rose.....	20cl	€ 2,95
~ Schweppes Orange & Lavande.....	20cl	€ 2,95
~ Schweppes Hibiscus	20cl	€ 2,95
~ Schweppes Orange & Litchi.....	20cl	€ 2,95
~ Coca-Cola.....	20cl	€ 2,45
~ Coca-Cola zéro.....	20cl	€ 2,45
~ Fuze Tea pêche (non pétillant).....	20cl	€ 2,45



NOS BOISSONS CHAUDES



~ Espresso (Indonésie - Java)	€ 2,45
~ Lungo (Colombie/RD Congo)	€ 2,45
~ Decaffeinato (Pérou-Cajamarca)	€ 2,45
~ Cappuccino	€ 2,95
~ Cappuccino Special (vanille, caramel, noisette ou spéculoos)	€ 3,45
~ Latte Macchiato	€ 4,75
~ Latte Macchiato Special (vanille, caramel, noisette ou spéculoos)	€ 5,25
~ Latte Chaï Matcha (épices & thé matcha)	€ 3,95
~ Latte Matcha Genmaïcha (riz soufflé & thé matcha)	€ 3,95
~ Latte Chocolate	€ 2,95
~ Irish Coffee	€ 8,50
~ Italian Coffee	€ 8,50



~ Thé vert Sencha (Chine)	€ 2,95
~ Thé vert à la menthe	€ 2,95
~ Thé vert au jasmin	€ 2,95
~ Lady Cherry (thé vert, cerise, vanille)	€ 2,95
~ Mambo Mango (thé vert, mangue, pêche)	€ 2,95
~ Breakfast (thé noir Inde)	€ 2,95
~ Earl Grey (thé noir, bergamote)	€ 2,95
~ Wu Long (thé Oolong, litchi, pêche)	€ 2,95
~ Thé Blanc Sacré (thé blanc, sureau, lotus, rose)	€ 2,95
~ Douceur étoilée (rooibos, fruits rouges)	€ 2,95
~ Jardin d'Eden (infusion menthe & verveine)	€ 2,95
~ Infusion d'agrumes	€ 2,95
~ Happy Life (rooibos vert, tulsi)	€ 2,95



TAPAS

ME, JE, VE, SA: 11H-22H • MA, DI: 11H-18H



- ~ Planche Belge : jambon de Bayonne, Pipe Gaumaise, 3 fromages belges, boudin de Liège, Kip Kap, tête pressée, pottekeis au fromage de bruxelles €21,00
- ~ Plancha Ibérique : jambon Serano, Chorizo, Salsicon, Morcilla, Manchego, Piquillos, salade de poulpe de Galice mariné, alcaparrones, olive verte aux anchois €22,50
- ~ Mini Arancini et pesto rouge (6 pces) €11,50
- ~ Mini croquette fromage Truffe (6 pces) €12,00
- ~ Mini Falafel veggie et sauce yaourt ail et citron vert (6 pces) €8,50
- ~ Nem de poulet frit sauce Nuoc mam (6 pces) €12,00
- ~ Ribbekes caramélisé sauce BBQ (6 pces) €11,90
- ~ Ailes de poulet marinées mayonnaise au Whisky Brancardier (8 pces) €11,90
- ~ Croque-monsieur au vieux Brugge et Jambon de Bayonne , Ketchup maison (6 pces) €9,50
- ~ Assiette Tapas chaud 28 pces : assortiment de tout nos Tapas chaud (4 pces de chaque) €32,50



CRÊPES (15H-18H)

- ~ Crêpes au sucre 2 pièces €5,75
- ~ Crêpes Suzette (Orange - Grand Marnier) 2 pièces €9,45
- ~ Crêpes Mikado (Glace vanille - sauce chocolat) 2 pièces €8,75
- ~ Crêpes + 1 boule glace au choix 2 pièces €6,75

GLACES (LAURENT DUMONT)

- ~ Vanille de Madagascar Par boule €2,25
- ~ Chocolat Noir Par boule €2,25
- ~ Nougat de Montélimar Par boule €2,25
- ~ Oréo Par boule €2,25
- ~ Spéculoos Par boule €2,25
- ~ Mangue - Passion Par boule €2,25
- ~ Framboise Par boule €2,25
- ~ Fraise €1,80
- ~ Supp Chocolat €1,80
- ~ Supp Chantilly €1,80
- ~ Supp Caramel €1,50



COUPES DE GLACES (LAURENT DUMONT)

- ~ Dame Blanche (glace vanille - chantilly - sauce chocolat noir) €8,50
- ~ Nougat-Framboise (glace nougat - sorbet framboise - coulis framboise - chantilly) €8,50
- ~ Coupe Oréo (glace Oréo - biscuit - Oréo - sauce chocolat) €8,50
- ~ Coupe Spéculoos (glace spéculoos - glace vanille - sauce caramel) €8,50
- ~ Coupe Enfant (1 b. au choix + kids topping) €2,80
- ~ Coupe Enfant (2 b. au choix + kids topping) €5,00

www.brasserieedewaterloo.be

!! En cas d'allergies, merci de demander conseil au responsable !!



Salades *servies sur assiette*

- Salade César, volaille BIO cuite à basse température aux herbes de Provence €19,50
Beerpairing Blonden Os 33cl + €3,85
- Salade de cailles aux girolles, copeaux de foie gras, chicons crus à l'huile de noisette, céleri frit €24,50
Beerpairing Bourgogne des Flandres brune 33cl + €3,85
- Salade de chèvre chaud d'automne, chicons, poires, betterave, fruits secs, vinaigrette à la figue €17,50
Beerpairing Waterloo Saison Bio 33cl + €3,85

Tartares *servis sur assiette*

- Tartare de bœuf à l'italienne, pommes frites, salade, mayonnaise €19,50
Beerpairing Maredret Monasterium Altus 33cl + €4,25
- Américain classique, salade, pommes frites, mayonnaise €18,50
Beerpairing Waterloo Triple Blond 33cl + €3,95

Carte Sharing

Entrées

Partagez nos entrées et nos plats servis au centre de la table
Accompagnez votre choix de la bière idéale

- Huitres de Normandie sur glace €8,10 (par 3 pièces)
Beerpairing Waterloo Farm Cider 25cl + €2,90
- Huitres gratinées au sabayon à la Gueuze Timmermans €9,00 (par 3 pièces)
Beerpairing Timmermans Gueuze 25cl + €3,25
- Noix de Saint-Jacques snackées, beurre à la Truffe €16,50 (4 pièces)
Beerpairing Martin's Pale Ale 33cl + €3,90
- Croquette de crevettes grises maison €9,00 (à la pièce 60gr)
Beerpairing Bourgogne des Flandres brune 33cl + €3,85
- Fondu au fromage de Herve, espuma à la Bourgogne des Flandres €7,00 (à la pièce 60gr)
Beerpairing Bourgogne des Flandres blonde 33cl + €3,85
- Tartare de thon rouge, avocat, mangue, pomme, huile de Pistache €18,00 (par 100gr)
Beerpairing Timmermans Lambicus Blanche 33cl + €3,50
- Tartare de saumon, avocat, coriandre, citron vert, Gin OAK Waterloo €14,00 (par 100gr)
Beerpairing Waterloo Récolte 33cl + €3,85
- Tartare de foie gras, mangue, tomates confites, pignons de pin, gelée Red Cherry €19,50 (par 100gr)
Beerpairing Waterloo Red Cherry 33cl + €3,95
- Gambas marinées et grillées au BBQ €4,00 (à la pièce)
Beerpairing Maredret Monasterium Triplus 33cl + €4,25

Plats Enfants

- Blanc de volaille poêlé, compote de pomme, pommes frites €11,50
- Spaghetti bolognaise €9,50
- Cheeseburger, frites, ketchup €11,50



Choisissez votre/vos plats,
les accompagnements
et vos sauces

Chacun de nos plats est accompagné
d'une portion de frites, croquettes, purée,
pommes au four ou gratin dauphinois

Plats

- Pavé de cabillaud poché au beurre de ferme, citron et aneth €25,50 (par personne)

Beerpairing Timmermans Lambicus Blanche 33cl + €3,50

- Parillada de poissons grillés au BBQ : bar, gambas, rouget, thon, poulpe de Galice €28,50 (par personne)

Beerpairing Maredret Monasterium Altus 33cl + €4,25

- Filet pur de bœuf (± 220gr) €31,50

Beerpairing Waterloo Double Dark 33cl + €3,95

- Chateaubriand grillé au BBQ (± 650gr conseillé pour 2 personnes) €75,50

Beerpairing Waterloo Double Dark 33cl + €3,95

- Côtes à l'os Holstein grillée au BBQ (± 1.2kg conseillé pour 2 personnes) €79,00

Beerpairing Martin's IPA 55 33cl + €3,90

- Côte de porc Duroc grillée au BBQ (± 400gr) €20,00

Beerpairing Waterloo Triple Blond 33cl + €3,95

- Brochette de rognons de veau grillés au BBQ (250gr) €17,50

Beerpairing Bourgogne des Flandres Grand Cru 33cl + €3,95

- Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes fraîches (4 côtes) €28,50

Beerpairing Waterloo Double Dark 33cl + €3,95

- Choucroute royale 5 viandes €22,50 (par personne)

Beerpairing Waterloo Farm Pils 50cl + €5,00

Sauces maison au choix

- Sauce vierge (conseillée pour bar, parillada, gambas) €3,00
- Sauce Aioli (conseillée pour bar, parillada, gambas) €1,50
- Nos 3 sauces bières maison : Waterloo Double Dark / Waterloo Red Cherry / Timmermans Lambicus Blanche (conseillées pour viandes et gibiers) €3,50
- Sauce au poivre (conseillée pour les grillades au BBQ) €3,00
- Sauce béarnaise (conseillée pour les grillades BBQ) €3,00
- Sauce truffe (conseillée pour les viandes et gibiers) €3,50
- Beurre maître d'hôtel (conseillé pour les grillades) €1,50
- Mayonnaise €1,50

Accompagnements Suppléments

Choisissez vos accompagnements :

- Trio de mousseline de légumes d'hiver : céleri rave, butternut, chou vert (3x 60 gr) €3,00
- Pomme aux airelles (par pièce) €2,50
- Chicons braisés (3 pièces) €4,50
- Poêlée de légumes du marché €3,00
- Salade hivernale : mesclun, chicon, betterave, pignons de pin, huile de noix €3,50
- Tagliatelles fraîches aux légumes (150gr) €4,00
- Purée Rebuchon à la truffe (200gr) €5,00

Suppléments :

- Pommes frites, pommes croquettes €3,00
- Pommes de terre au four, beurre maître d'hôtel €3,50
- Gratin Dauphinois €3,50
- Pomme purée (200gr) €3,00

Digestifs



WATERLOO'S FINEST SPIRITS

Single Grain Whisky – The Brancardier - Waterloo	5cl	€ 9,95
Single Cask Grain Whisky – The Nurse - Waterloo	5cl	€ 11,95
Single Cask Malt Whisky – The Surgeon - Waterloo	5cl	€ 17,50
Eau de vie de Cidre - Waterloo	5cl	€ 9,95
Sloe Gin - Waterloo	5cl	€ 7,50
Oak Gin (Tonic + € 2,50) - Waterloo	5cl	€ 8,95
Original Gin (Tonic + € 2,50) - Waterloo	5cl	€ 7,95



BRUGES FINEST SPIRITS

Jonge Genever Bourgogne des Flandres	5cl	€ 7,45
Hop Genever Bourgogne des Flandres	5cl	€ 7,95

ITTERBEEK FINEST SPIRITS

Gordon Scotch Ale Barrel Aged	5cl	€ 7,45
-------------------------------	-----	--------



OTHERS SPIRITS

Cognac Delamain Pale & Dry X.O.	5cl	€ 16,95
Liqueur de Poire et Cognac	5cl	€ 7,95
Rhum Zacapa 23 ans	5cl	€ 12,95
Rhum Légendaire Elixir de Cuba	5cl	€ 7,95
Liqueur Mandarine Napoléon	5cl	€ 7,95
Grappa Di Brunello Banfi	5cl	€ 9,95
Chartreuse Verte	5cl	€ 8,95
Liqueur de Chambord Framboises et mûres	5cl	€ 7,95
Véritable Amaretto Veneziano Saliza	5cl	€ 7,95
Limoncello Villa Massa	5cl	€ 7,95



Desserts



Crumble spéculoos et chocolat blanc, pomme & poire pochées, glace spéculoos
(servi tiède 15 min) - € 11,50

•••

Brioche perdue, sauce anglaise et sorbet framboise

€ 9,00

•••

Ile flottante, crème anglaise, caramel

€ 8,00

•••

Crème brûlée au lait d'amande

€ 8,50

•••

Moelleux au pralin et chocolat Dulcey (15min)

€ 9,50

•••

“Le Colonel et son armée”

Sorbet citron-Vodka / sorbet framboise-Waterloo Gin / sorbet passion-pekete cactus

€ 12,00

•••

Café Gourmand

€ 12,00

•••

Dame blanche

€ 8,50

•••

Camembert de Normandie chaud au BBQ (15 min)

€ 15,00

•••

Assiette de fromages affinés (1 cvt)

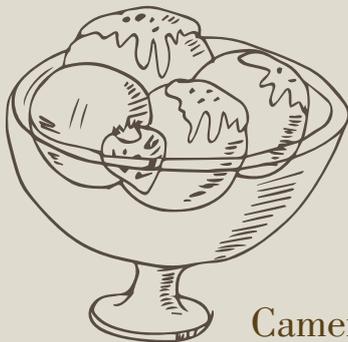
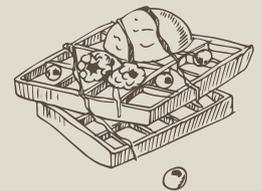
€ 12,00

•••

Plateau de fromages (2-3 cvts)

€ 20,00

•••



Sharing

Sharing

CARTE DES VINS



BULLES

	Bouteille	Verre
~ Champagne Brut Réserve - Saint-Germain-de-Crayes	€ 59,95	€ 12,00
~ Blanc de Blancs Brut - Domaine du Chant D'éole	€ 59,25	€ 12,00

BULLES ROSÉS

~ Crémant de Wallonie "Brut Rosé des Houillères" - Château de Bioul	€ 46,25	
~ Brut Rosé - Domaine du Chant D'éole	€ 63,85	
~ Champagne Brut Rosé - Saint-Germain-de-Crayes	€ 63,85	

VINS BLANCS

~ Pouilly Fumé - Domaine Raimbault DEMI BOUTEILLE - 2020	€ 23,20	
~ Pays d'Oc Chardonnay "Aussières" - Domaines Barons de Rothschild (Lafite) - 2019	€ 23,00	€ 4,80
~ Côtes de Gascogne IGP "Naturellement Joy" - 2019	€ 24,50	
~ Pays d'Oc IGP Viognier/Chardonnay - Domaine des Aspes - 2020	€ 25,70	
~ Corbieres BIO "Sur Pilotis" - Château Montfin - 2019	€ 28,85	
~ Quincy - Domaine de Chevilly - 2019	€ 29,75	
~ Montravel AOC "Comtesse de Ségur" - Château Lauerie - 2017	€ 30,50	
~ Pouilly Fumé - Domaine Raimbault - 2020	€ 36,55	€ 7,30
~ Chablis - Domaine Denis Pommier - 2019	€ 42,35	

VINS ROUGES

~ Saint Chinian "Tradition" - Château Viranel DEMI BOUTEILLE - 2016	€ 14,20	
~ Pays d'Oc "Aussières Sélection" - Domaines Barons de Rothschild (Lafite) - 2018	€ 23,00	€ 4,80
~ Ventoux AOC - Jérôme Quiot - 2017	€ 25,20	
~ Régnié "Exception" - Château de Durette - 2020	€ 27,80	
~ Syrah du Rhône "Nobis" - Temps des Copains - 2020	€ 29,75	
~ Beaumes de Venise - Côtes du Rhône Villages - Domaine Bonnefoy - 2019	€ 35,00	
~ Laroque Fronsac AOC - Château Hervé - 2016	€ 36,65	
~ Corbières BIO "Vincent" - Château Montfin (sans sulfite) - 2019	€ 38,80	€ 7,80
~ Saint-Emilion Grand Cru - Château La Rose Brisson - 2016	€ 48,95	

VINS ROSÉS

~ Pays d'Oc IGP "Marins d'Eau Douce" - Domaine Pujol - 2020	€ 23,00	€ 4,80
~ Côteaux d'Aix en Provence AOC "Miss" - Vignobles Baudet - 2020	€ 28,85	
~ Côteaux d'Aix en Provence AOC "Miss" - Vignobles Baudet MAGNUM - 2019	€ 60,15	

Lunch pour la semaine

€23,50 (*entrée + plat*)

ENTRÉES



Brandade de thon à l'ail noir et au citron



Pâté de gibier maison, confiture d'airelles



Goujonnettes de cabillaud frites, sauce tartare

PLATS



Tagliatelles fraîches aux moules, jus au safran



Vol au Vent de faisan et champignons des bois,
pomme amandine



Onglet à l'échalote, pommes frites



BREAD



Pain Bao au tofu et poulet mariné, sauce cacahuète
légèrement piquante

€ 12,50



Croque-monsieur au Vieux Brugge et jambon à l'os, vinaigrette au miel fumé

€ 11,50



Sandwich nordique : saumon mariné "maison" aneth et Gin Oak,
salade iceberg, concombre, radis, dressing au raifort

€ 14,50



SALADES



Salade César, volaille bio basse température aux herbes de Provence

€ 19,50



Salade de caille aux girolles, copeaux de foie gras, chicons crus
à l'huile de noisette, céleri frit

€ 24,50



Salade chèvre chaud d'automne, chicons, poires, betterave, fruits secs,
vinaigrette à la figue

€ 17,50



TARTARES



Tartare de bœuf à l'italienne : parmesan, huile d'olives, basilic,
roquette, pommes frites

€ 19,50



Tartare de bœuf classique à la minute, pommes frites, salade

€ 18,50



Tartare de saumon et avocat, citron vert, coriandre,
mesclun, pommes frites

€ 18,50

Waterloo Beer Flight

Découverte de la gamme Waterloo

6x12cl

€ 15,00



Découverte de nos bières brassées sur place :

1. **Farm Pils** (Non-filtrée) - **4,9%** : Pils de fermentation haute (contrairement aux pils traditionnelles en fermentation basse) élaborée à partir des plus pures variétés de malt et de houblon 100 % belges. Cette bière de malt rafraîchissante au goût qui rappelle celui du pain frais dévoile des notes de résine, des arômes vifs de houblon et une couleur jaune orange clair. La fermentation haute offre à cette bière plus de corps, tout en préservant sa saveur fraîche.
2. **Récolte "La Classique"** - **6%** : Bière de ferme traditionnelle de type "saison". Sa particularité est d'être brassée à base de céréales d'orge et de froment maltés. Non filtrée, elle révèle un voile trouble et une couleur d'un jaune lumineux. Belle mousse, fine et fragile.
3. **Saison Bio "Brassin du mois"** - **6,8%** : Bière de type "saison", composée également de céréales d'orge et de froment maltés. Elle se distingue de la Récolte par le choix des céréales : celles-ci sont cultivées en bio et proviennent notamment des champs avoisinants. Elle titre à 6,8% et dégage donc davantage d'amplitude et de rondeur en bouche.
4. **Triple Blonde** - **8%** : Bière de fermentation haute et de pure tradition brassicole belge. Après une fermentation de plusieurs semaines, une deuxième fermentation en bouteille viendra compléter la finesse de son arôme. D'une couleur jaune or, sa robe est lumineuse avec une bulle très fine, lui confèrent une mousse dense et onctueuse.
5. **Red Cherry** - **8%** : Mélange parfait entre une bière brune de haute fermentation et un jus de cerises naturel, donnant une bière aux fruits rouges équilibrée avec une touche subtile citronnée. Retrouvez les saveurs des griottes naturelles et du lambic, dont l'acidité est contre balancée par un jus de cerises sucré et explosif. Avec ses notes d'amande et de pomme rouge, elle est LA bière fruitée par excellence.
6. **Double Dark** - **8%** : Bière brune de haute fermentation brassée avec des malts torréfiés. Sa refermentation en bouteille lui confère son caractère à la fois puissant et agréable. Nez complexe, puissant, corsé avec des côtés boisés de vieux bois et d'humus. Les premiers arômes sont puissants, épicés, restant toutefois bien équilibrés et développant un final agréable.





Découverte de nos spécialités :

1. **Waterloo Farm Pils (Non-filtrée) - 4,9%** : Pils de fermentation haute (contrairement aux pils traditionnelles en fermentation basse) élaborée à partir des plus pures variétés de malt et de houblon 100 % belges. Cette bière de malt rafraîchissante au goût qui rappelle celui du pain frais dévoile des notes de résine, des arômes vifs de houblon et une couleur jaune orange clair. La fermentation haute offre à cette bière plus de corps, tout en préservant sa saveur fraîche.
2. **Bourgogne des Flandres Blonde - 5,5%** : La Bourgogne des Flandres, c'est le goût authentique de Bruges. C'est sa fermentation mixte qui rend cette bière tellement surprenante. C'est en effet un subtil mélange d'une bière blonde de haute fermentation avec le meilleur lambic de fermentation spontanée, mûri pendant des mois dans des tonneaux de chêne. Cette bière blonde se caractérise par un équilibre parfait entre sa rondeur et sa pointe d'acidité, relevé par des notes épicées et d'agrumes.
3. **Waterloo Saison Bio "Brassin du mois" - 6,8%** : Bière de type «saison», composée également de céréales d'orge et de froment maltés. Elle se distingue de la Récolte par le choix des céréales : celles-ci sont cultivées en bio et proviennent notamment des champs avoisinants. Elle titre à 6,8% et dégage donc davantage d'amplitude et de rondeur en bouche.
4. **Bourgogne des Flandres Grand Cru - 5,9%** : La Bourgogne des Flandres Grand Cru est un mélange de la bière brune Bruinen Os avec un lambic vieilli pendant 3 ans dans un foudre en chêne de chez Timmermans pour former une bière rouge-brune de fermentation mixte. L'utilisation d'un lambic spécial et plus âgé donne un caractère vineux et des arômes de pomme granny mais également un goût légèrement fumé avec des notes de tourbe. Une rondeur agréable en équilibre avec une acidité légère, cette délicate bière rouge-brune est un trésor pour tous les palais.
5. **Guinness Draught - 4,2%** : Riche et crémeuse. Distinctement noire. Veloutée dans l'arrière-bouche. Cette bière emblématique est définie par l'harmonie. Goutte après goutte, la douceur et l'amertume s'harmonisent alors que le malt arrive à point nommé pour compléter une base d'orge torréfié. De même que l'inimitable mousse blanche posée sur la bière foncée, les saveurs s'opposent et se combinent parfaitement. C'est notre plus grande innovation. Vraiment unique. Parfaitement équilibrée. Le groupe Anthony Martin est le plus vieil importateur de Guinness au monde et date de 1909.
6. **Gordon Xmas - 8,8%** : L'Authentique bière de Noël, sans laquelle la tradition des cuvées de Noël n'aurait pas lieu ! Avec son habit de fête, sa mousse moelleuse qui fond en bouche comme les flocons de neige; le tout sur un riche lit rouge qui n'attend que la dégustation. Merry Gordon Xmas !

