

Menu de Saint-Valentin



BRASSERIE DE
WATERLOO
MONT-SAINT-JEAN

18 X 15

AMUSE-BOUCHE



ENTRÉE AU CHOIX

Carpaccio de Saint-Jacques à l'eau de tomate
et Waterloo Sloe Gin, oeufs avruga, croquant de
fenouil-pamplemousse

Ou

Ravioles de canard confit à la moëlle, bouillon de céleri rave
et pomme verte à l'estragon



PLAT AU CHOIX

Skreï laqué au paprika fumé, choux rouge rôti au BBQ, purée soubise à la
réglisse, jus de coques au lait battu, fèves des marais

Ou

Filet de veau basse température, purée de persil tubéreux et cébette,
jus clair au cidre Waterloo, déclinaison de betterave



DESSERT

Demi-sphère à la mousse chocolat blanc Dulcey,
glaçage framboise à la menthe poivrée,
sorbet cuberdon

€49,00/PERS

SAMEDI 12/02

MIDI & SOIR

DIMANCHE 13/02

MIDI

LUNDI 14/02

SOIR (menu
Saint-Valentin
uniquement)

Réservations

SUR PLACE:

brassriedewaterloo.be

À EMPORTER:

Jusqu'au vendredi 11/02 à midi
jerome.marit@brassriedewaterloo.be