



Bienvenue à la  
**BRASSERIE DE**  
**WATERLOO**™

**Jours d'ouverture**

*Lundi*

*Mardi*

*Mercredi*

*Jeudi*

*Vendredi*

*Samedi*

*Dimanche*

*Fermé*

*Fermé*

*Midi – Soir*

*Midi – Soir*

*Midi – Soir*

*Midi – Soir*

*Midi (jusque 17h)*

**Contact**

*N° de téléphone :*

*Email :*

*Adresse :*

02/655.62.62

*restaurant@brasseriewaterloo.be*

*chaussée de Charleroi, 591 – 1410 Waterloo*

# Découvrir & Partager



*Beer Flight*

€17,75

- Découvrez la gamme Waterloo
- Découvrez la gamme Finest Beers

Une dégustation de 6 x 12cl

€ 17,75

Une dégustation de 6 x 12cl

€ 17,75



*Growler*

€54,95

Choisissez une bière parmi la gamme Waterloo et partagez un mini-fût à votre table !  
**(3,8L ou environ 15 x 25cl) • € 54,95**

Triple Blond  
Farm Pils  
Saison Bio  
Bière Éphémère

Ou emportez-le à la maison !! (Caution € 150)

# Nos bières au fût



## BRASSERIE DE WATERLOO



~ Waterloo Farm Pils (non filtrée) - au tank	4,9%	25cl	€ 3,50
~ Waterloo Farm Pils (non filtrée) - au tank	4,9%	50cl	€ 6,75
~ Waterloo NA IPA	0,5%	33cl	€ 4,75
~ Waterloo Triple Blonde - au tank	8,0%	33cl	€ 5,50
~ Waterloo Double Dark	8,0%	33cl	€ 5,50
~ Waterloo Saison Bio - au tank	6,8%	25cl	€ 3,75
~ Waterloo Saison Bio - au tank	6,8%	33cl	€ 4,75
~ Waterloo Blanche aux fleurs de sureau – au tank	5,0%	25cl	€ 3,75
~ Waterloo Red Cherry	8,0%	33cl	€ 5,50
~ Waterloo Pêche	8,0%	33cl	€ 5,50
~ Waterloo Farm Cider	4,5%	25cl	€ 4,25
~ Waterloo Brewer's Playground IPA - au tank	6,0%	33cl	€ 5,50

## NOS AUTRES SPÉCIALITÉS AU FÛT

~ Maredret Monasterium Triplus	8,0%	33cl	€ 5,75
~ Maredret Monasterium Altus	6,8%	33cl	€ 5,75
~ Bourgogne des Flandres Blonde	5,5%	33cl	€ 5,50
~ Bourgogne des Flandres Brune	5,0%	33cl	€ 5,50
~ Blonden Os	6,5%	33cl	€ 4,75
~ Timmermans Blanche Lambicus	4,5%	33cl	€ 4,50
~ Timmermans Kriek Black Pepper	4,0%	25cl	€ 4,50
~ Timmermans Summer Beer Fraise	4,0%	25cl	€ 4,25
~ Guinness Draught	4,2%	50cl	€ 7,50
~ Guinness Draught	4,2%	25cl	€ 3,95
~ Martin's Pale Ale	5,8%	33cl	€ 5,25



Waterloo's Growler 3,80L • € 54,95 (Triple Blond, Farm Pils, Saison Bio, Waterloo Brewer's Playground)

## Nos bières en bouteilles

~ Timmermans Framboise Hibiscus	4,0%	25cl	€ 4,25
~ Timmermans Pêche Cardamome	4,0%	25cl	€ 4,25
~ Timmermans Passion & Mint Lambicus	4,0%	25cl	€ 4,25
~ Timmermans Griotteke Oude Schaarbeekse Kriek	6,7%	75cl	€ 19,50
~ Timmermans Faro	4,0%	37,5cl	€ 5,95
~ Timmermans Oude Gueuze	6,7%	37,5cl	€ 6,95
~ Timmermans Oude Kriek	6,7%	37,5cl	€ 6,95
~ Brasserie de la Taupe - Brewer's Desire	7,5%	75cl	€ 19,50
~ Guinness Special Export	8,0%	33cl	€ 5,75
~ Guinness Draught 0,0 alcohol free	0,0%	44cl	€ 5,75
~ Gordon Triple Oak	8,0%	33cl	€ 5,95
~ Gordon Scotch Ale	8,0%	33cl	€ 5,50
~ Martin's IPA 55	6,5%	33cl	€ 5,25
~ Bruinen Os Aged Lambic Barrel	11,0%	37,5cl	€ 11,50

# 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
Dégustation des 3 whiskies (2cl)	€ 15,95
~ Jonge Genever Bourgogne des Flandres	€ 7,45
~ Hop Genever Bourgogne des Flandres	€ 7,95
~ Campari 5cl	€ 8,00
~ Porto rouge ou blanc 7cl	€ 8,00
~ Sherry Fino 7cl	€ 7,50
~ Lillet rouge ou blanc 8cl	€ 8,00
~ Pineau de Charentes 7cl	€ 7,00
~ Ricard 5cl	€ 7,50
~ Rhum Havana Especial 5cl	€ 9,00
~ Picon vin blanc	€ 11,50
~ Accompagnement Soft	€ 3,00



## NOS COCKTAILS

### COCKTAILS À LA BIÈRE

~ Grouchy (Amaretto - Guinness Draught - caramel)	€ 13,00
~ Napoléon (Waterloo Triple Blond - Waterloo Red Cherry & Sloe gin)	€ 11,95
~ 1815 (Waterloo Blanche, Schweppes Hibiscus, Cointreau)	€ 11,95
~ Houblonito (Rhum Bl, feuilles de menthe, sucre de canne, Bourgogne des Flandres)	€ 13,00

### Bulles

- ~ Champagne Pierre Gobillard Brut Authentique
- ~ Chant d'Éole Brut - Belgique

### Vins Blancs

- ~ Domaine Aussières "Sélection" Chardonnay Domaine Barons de Rothschild (Lafite) 2022
- ~ Pouilly Fumé Domaine Rimbault 2022

### Vins rouges

- ~ Domaine Aussières "Renaissance" Domaine Barons de Rothschild (Lafite) 2021
- ~ Domaine Poujol "ailes imaginaires" Minervois 2021

### Vin rosé

- ~ Sirocco Rosato Terre Siciliane 2022



## NOS VINS

## COCKTAILS MAISON MONT-SAINT-JEAN

~ Spicy Green (Original Gin Waterloo, coriandre, poivre, tonic)	€ 13,00
~ Grape Bitter (Oak Gin Waterloo, pamplemousse, girofle, tonic)	€ 13,00
~ Kir Mont-St-Jean (Sloe Gin Waterloo, vin blanc)	€ 7,50
~ Kir Royal (Sloe Gin Waterloo, Champagne)	€ 13,95
~ SloePolitan (Sloe Gin Waterloo, Cointreau, citron vert)	€ 13,95
~ Red Lion (Original Gin Waterloo, jus d'orange, jus de cranberry, 2cl sirop de pêche)	€ 13,95
~ Cocktail du mois	€ 13,95

### COCKTAILS CLASSIQUES

~ Mojito (rhum - citron vert - feuilles de menthe - sucre de canne - eau pétillante)	€ 14,95
~ Spritz Sureau (Liqueur de sureau - Prosecco - eau pétillante)	€ 12,50
~ Spritz (Aperol - Prosecco - eau pétillante)	€ 11,50
~ Moscow Mule (vodka - citron vert - ginger beer)	€ 14,95

### MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

~ Apple Ginger (sirop vanille - jus de pommes Mont-St-Jean - Schweppes Ginger Ale)	€ 7,50
~ Mont-Saint-Jean (jus de pommes Mont-St-Jean - citron - miel - cannelle)	€ 7,50
~ Virgin Mojito (eau pétillante - feuilles de menthe - sucre de canne - citron vert)	€ 7,50



Bouteille	Verre
€ 69,95	€ 14,00
€ 69,95	€ 14,00
€ 26,00	€ 5,40
€ 39,50	€ 7,70
€ 26,00	€ 5,40
€ 37,50	€ 6,90
€ 26,00	€ 5,40

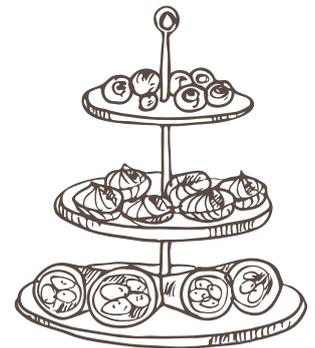
## NOS EAUX ET SOFTS



~ Bru plate ou pétillante .....	50cl	€ 6,75
~ Bru plate ou pétillante .....	25cl	€ 3,50
~ Jus de pommes Mont-Saint-Jean .....	25cl	€ 3,50
~ Jus de tomates .....	25cl	€ 3,75
~ Jus d'oranges .....	20cl	€ 3,75
~ Limonade pétillante citron - Ritchie .....	27cl	€ 4,50
~ Limonade pétillante orange - Ritchie .....	27cl	€ 4,50
~ Schweppes Ginger Ale .....	20cl	€ 3,75
~ Schweppes Tonic Original .....	20cl	€ 3,75
~ Schweppes Poivre rose .....	20cl	€ 3,75
~ Schweppes Orange & Lavande .....	20cl	€ 3,75
~ Schweppes Hibiscus .....	20cl	€ 3,75
~ Coca-Cola .....	20cl	€ 3,75
~ Coca-Cola zéro .....	20cl	€ 3,75
~ Fuze Tea pêche (non pétillant) .....	20cl	€ 3,75



## NOS BOISSONS CHAUDES



~ Espresso (Indonésie-Java)	€ 3,50	~ Sencha Bio - Thé vert nature	€ 3,95
~ Lungo (Colombie-RD Congo)	€ 3,50	~ Darjeeling First Flush Bio - Thé noir nature	€ 3,95
~ Decaffeinato (Pérou-Cajamarca)	€ 3,50	~ Caramel beurre salé - Thé noir parfumé au caramel	€ 3,95
~ Cappuccino	€ 4,00	~ Masala Thai - Infusion d'épices indiennes	€ 3,95
~ Cappuccino Special (vanille, caramel, noisette ou spéculoos)	€ 4,50	~ Lady Dodo - Infusion de tilleul et de camomille	€ 3,95
~ Latte Macchiato	€ 5,50	~ Orange Royal-Rooibos Parfumé à l'orange	€ 3,95
~ Latte Macchiato Special (vanille, caramel, noisette ou spéculoos)	€ 5,95	~ Le Panier de Grand Maman Bio - Infusion de fruits fraise-mûre	€ 3,95
~ Latte Chocolate	€ 4,25		
~ Irish Coffee	€ 11,00		
~ Italian Coffee / French / Cubain Coffee	€ 11,00		



# CARTE



N'hésitez pas à demander notre liste des allergènes



## Les entrées

- ~ Croquette aux crevettes grises, gel de bisque au café (à la pièce 60 gr) € 9,50
- ~ Fondu fromage de Herve, espuma à la bière Waterloo Triple Blond (à la pièce 60 gr) € 8,00
- ~ Carpaccio de bœuf au soja, gingembre, citron vert, oignons frits, huile de sésame et saké € 19,00
- ~ Nems aux scampis, salade légumes thaï, sauce nuoc man € 18,50
- ~ Tataki de thon rouge aux graines de sésame, mayonnaise aromatisée au wasabi € 23,00
- ~ Carpaccio de veau basse température façon vitello tonato € 21,00

## Les grillades au BBQ



- ~ Côte à l'os United Kingdom (2 cvts) +/-1,100kg € 48/pp
- ~ Côte à l'os United Kingdom (1 cvt) +/-500 gr € 48,00
- ~ Filet pur de boeuf United Kingdom +/-210 gr € 39,50
- ~ Véritable côte de porc Brasvar aux herbes de Provence +/-350 gr € 33,50
- ~ Picanha de veau, marinade au gingembre et soja € 22,50
- ~ Pluma ibérique, marinade chimichurri au jus de pomme MSJ € 29,50
- ~ Tagliata de thon grillé, asperges vertes, roquette & parmesan, tomates confites, pommes Ana € 33,00

Supplément sauce maison :

- \* jus de veau à la Waterloo Double Dark - béarnaise - poivre concassé flambé au Whisky Brancardier € 4,50
- \* beurre maître d'hotel € 2,50

\* Toutes nos grillades de viande sont accompagnées de salade laitue, tomates mayonnaise & pommes frites



## Les Plats

- ~ Tartare de bœuf à l'italienne, pommes frites, salade, mayonnaise à la truffe € 24,50
- ~ Américain classique, salade, pommes frites, mayonnaise € 23,50
- ~ Tartare de thon rouge, soja, yuzu, avocat, nouilles soba, sésame bonite € 31,50
- ~ Suprême de coucou de Malines farci au homard, bisque de crabe à la Waterloo Blanche € 26,00
- ~ Pavé de cabillaud rôti au thym citronné, gnocchi au beurre de tomate et basilic, salade de fenouil croquant € 31,50
- ~ Filet de bar à la plancha, tapenade d'olives noires Kalamata, tomates confites, artichauts € 29,50



Blanc de volaille poêlé, compote de pommes, pommes croquettes € 13,00

...

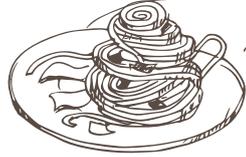
Spaghetti bolognaise € 13,00

...

Boulettes sauce tomate, frites € 13,00

...

Cheese Burger / Hamburger, frites, ketchup € 13,00



## Salades

- ~ Salade César au coucou de Malines, servie dans un muffin Anglais € 24,00
- ~ Croustillant de chèvre, mesclun aux fruits secs, mangue, grenade, vinaigrette à la figue € 22,50
- ~ Salade de tomates aux crevettes grises, mayonnaise au whisky brancardier et fines herbes € 29,50

## Pasta & Veggie

- ~ Linguine à la truffe fraîche d'été, artichauts grillés € 25,50
- ~ Veggie burger, sauce Thousand Island, frites de patates douces € 21,50
- ~ Burrata de mozzarella aux légumes grillés, pesto de tomates confites, frites de patates douces € 19,50



## Suppléments

- |                           |        |                      |        |
|---------------------------|--------|----------------------|--------|
| ~ Pommes frites           | € 3,50 | ~ Ketchup - moutarde | € 1,00 |
| ~ Pommes croquettes 5 pcs | € 4,00 | ~ Sauces chaudes     | € 4,50 |
| ~ Mayonnaise              | € 1,75 | ~ Salade             | € 5,50 |

## Desserts

- ~ Coupe MSJ : 3 boules (vanille - Guinness-stracciatella) - caramel beurre salé - chantilly € 11,50
- ~ Pavlova aux fruits rouges € 12,50
- ~ Fraise Melba 2 boules € 13,50
- ~ Moelleux au chocolat - boule de glace vanille (15min) € 12,50
- ~ Crème brûlée lait d'amande € 10,50
- ~ Café glacé € 9,95
- ~ "Le Colonel et son armée" Sorbet citron-vodka / sorbet framboise-Gin Waterloo / sorbet passion-peket cactus € 13,50
- ~ Dame blanche € 11,50
- ~ Café gourmand € 13,50
- ~ Tarte au sucre de Waterloo faite maison - boule de glace vanille € 10,50
- ~ Assiette de fromages affinés (1 cvt) € 15,50
- ~ Plateau de fromages Sharring (2-3 cvts) € 28,00



**Business lunch** entrée - plat (uniquement le midi) € 27,50

**Menu MSJ** - mise en bouche - entrée - plat - dessert € 38,50

# *Choix du business lunch pour la semaine*

€27,50 (entrée + plat)

## ENTRÉES



Terrine de gibier maison, échalotes confites à la  
Waterloo Rye IPA, airelles sauvages

...

Cappuccino châtaigne et foie gras

...

Salade de truite fumée, chicons, roquefort, noix

## PLATS



Onglet de bœuf sauce Maredret Triplus,  
mousseline de patates douces

...

Saumon aux chicons, pomme purée au cresson

...

Risotto d'orge, courges, gorgonzola, noix de cajou

# Menu Mont-Saint-Jean

Pour l'ensemble de la table  
ET imposé à partir de 10 personnes

€38,50

## MISE EN BOUCHE

Suivant l'inspiration du chef

## ENTRÉES

Terrine de gibier maison, échalotes confites à la Waterloo Rye IPA,  
airelles sauvages

...

Cappuccino châtaigne et foie gras

...

Salade de truite fumée, chicons, roquefort, noix

## PLATS

Onglet de bœuf sauce Maredret Triplus,  
mousseline de patates douces

...

Saumon aux chicons, pomme purée au cresson

...

Risotto d'orge, courges, gorgonzola, noix de cajou

## DESSERTS

Poire pochée à la bière Waterloo, crumble spéculoos amandes,  
glace vanille

...

Merveilleux, crème pralinée

...

Assiette de fromages affinés d'ici et d'ailleurs (supplément € 4,00)

## TAPAS (ME, JE, VE, SA: 11H - 22H • DI: 11H - 16H)



- ~ Planche MSJ: Jambon d'ardenne, paté et saucisson à la bière Waterloo, Vieux Brugges et sirop de liège, mini broche escargot, mini bouchée au fromage raclette, pruneaux au lard € 29,75
- ~ Rillettes de canard et toast € 27,75
- ~ Crackers: guacamole, houmous, tapenade d'olive € 9,95
- ~ Oignon Rings et patatas bravas, mayonnaise fines herbes au whisky Brancardier € 11,50
- ~ Scampi tandoori, sauce au yaourt grec et sésame € 24,75
- ~ Mini croquettes fromages et crevettes (6 pièces) € 16,95
- ~ Arrosticini d'agneau, sauce BBQ à la Guinness Stout (6 pièces) € 15,95
- ~ Assiette Tapas chaud (15 pièces) € 29,95



## CRÊPES (15H - 18H)

- ~ Crêpes au sucre 2 pièces € 7,00
- ~ Crêpes Suzette (Orange - Grand Marnier) 2 pièces € 12,50
- ~ Crêpes Mikado 2 pièces € 9,75
- ~ Crêpes + 1 boule de glace 2 pièces € 7,75
- ~ Gaufre de Bruxelles - chantilly et chocolat 1 pièce € 7,00

## GLACES (LAURENT DUMONT)

- ~ Vanille de Madagascar • Chocolat noir • Framboise par boule € 2,75
- Stracciatella • Fraise • Mangue passion • Moka • Citron

## COUPES DE GLACES (LAURENT DUMONT)

- ~ Dame Blanche € 10,75
- ~ Trio de Sorbet € 9,50
- ~ Colonel € 10,50
- ~ Coupe Brésilienne € 11,50
- ~ Café glacé € 9,00
- ~ Coupe enfant (1 boule au choix + kids topping) € 3,25
- ~ Coupe enfant (2 boules au choix + kids topping) € 6,00
- ~ Supplément chantilly € 2,50
- ~ Supplément chocolat € 2,50
- ~ Supplément caramel € 2,50



# 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
Dégustation des 3 whiskies	2cl	€ 15,95
Eau de vie de Cidre - Waterloo	5cl	€ 10,00
Sloe Gin - Waterloo	5cl	€ 7,50
Oak Aged Gin - Waterloo	5cl	€ 8,95
Original Gin (Tonic + € 3,00) - 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	€ 7,50
-------------------------------	-----	--------



## OTHERS SPIRITS

Cognac Delamain Pale & Dry X.O.	5cl	€ 17,50
Bas-Armagnac Faget***	5cl	€ 12,50
Calvados Groult 3 ans	5cl	€ 13,50
Rhum Zacapa 23 ans	5cl	€ 15,50
Rhum Légendaire Elixir de Cuba	5cl	€ 8,50
Grappa Di Brunello Banfi	5cl	€ 10,50
Eau de vie de poire Domaine Fritsch	5cl	€ 11,50
Liqueur Mandarine Napoléon	5cl	€ 8,50
Chartreuse Verte	5cl	€ 13,50
Véritable Amaretto Veneziano Saliza	5cl	€ 8,50
Cointreau	5cl	€ 8,50
Limoncello Villa Massa	5cl	€ 8,00



# NOTRE BANC D'ÉCAILLER\*

## HUÎTRES



(jeudi soir, vendredi & samedi)

3 pièces

6 pièces

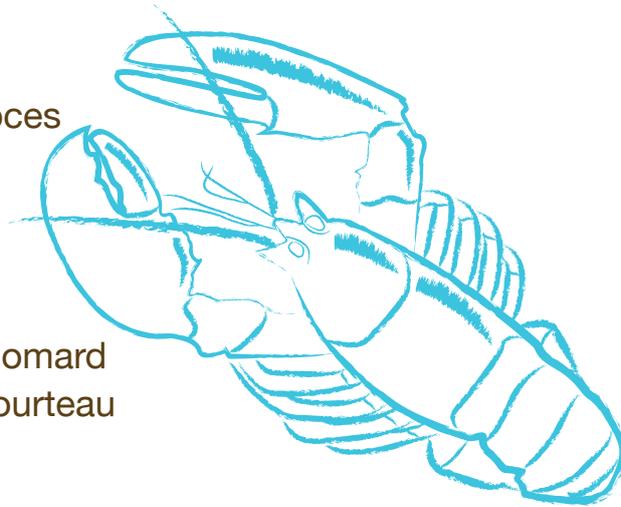
- ~ Huîtres boudeuses
- ~ Huîtres creuses Normandes n° 3
- ~ Huîtres creuses Gillardeau n°4
- ~ Huîtres plates Zélande 000
- ~ Huîtres plates Belon n° 3
- ~ Huîtres Fines de Claires n° 3
- ~ Plateau huîtres (3 Boudeuses / 3 Normandes / 3 Belons / 3 Zélandes)



€ 6,25	€ 12,50
€ 9,40	€ 18,75
€ 13,25	€ 26,50
€ 12,00	€ 24,00
€ 10,90	€ 21,75
€ 9,00	€ 18,00
	€ 36,00

## COQUILLAGES

- ~ Bulots gros - 120gr
- ~ Bigorneaux gros - 120gr
- ~ Moules Jumbo parquées - 12pces
- ~ Palourde grosse par pièce
- ~ Clams moyen par pièce



€ 9,50
€ 12,00
€ 9,75
€ 1,95
€ 3,80

## CRUSTACÉS

- ~ Homard (500gr - 600gr) • 1/2 homard
- ~ Tourteau (500gr- 600gr) • 1/2 tourteau
- ~ Gambas 13/15 par pièce
- ~ Langoustine 16/20 par pièce
- ~ Portion crevettes grises non épluchées - 120gr
- ~ Crevette crystal grande latine 20/30 par pièce
- ~ Portion crevettes bouquet (roses petites)

€ 55,00 • € 28,00
€ 24,00 • € 12,50
€ 3,25
€ 5,75
€10,50
€ 3,50
€12,50

## PLATEAUX 1CTS

- ~ **Plateau crustacés:** 1/2 tourteau, 2 langoustines, 2 gambas, 3 crevettes crystal, crevettes grises, bulots 60gr, bigorneaux 60gr
- ~ **Plateau MSJ:** 1/2 homard, 3 Normandes, 3 Belons, 1 langoustine, 1 gambas, bulots, bigorneaux, crevettes grises, 1 clams, 3 palourdes, 3 moules
- ~ **Plateau de l'écailler:** 1/2 homard, 1/2 tourteau, 2 Normandes, 2 Belons, 2 Boudeuses, 2 crevettes crystal, crevettes grises, bulots, bigorneaux, 1 clams, 3 palourdes, 3 moules

€ 49,00
€ 79,00
€ 89,00

## PLATEAUX 2CTS

- ~ **Plateau crustacés:** 2x1/2 tourteau, 4 langoustines, 4 gambas, 6 crevettes crystal, crevettes grises, bulots 60gr, bigorneaux 60gr
- ~ **Plateau MSJ:** 2x1/2 homard, 6 Normandes, 6 Belons, 2 langoustines, 2 gambas, bulots, bigorneaux, crevettes grises, 2 clams, 6 palourdes, 6 moules
- ~ **Plateau de l'écailler:** 2x1/2 homard, 2x1/2 tourteau, 4 Normandes, 4 Belons, 4 Boudeuses, 4 crevettes crystal, crevettes grises, bulots, bigorneaux, 2 clams, 6 palourdes, 6 moules

€ 98,00
€ 158,00
€ 175,00



\* Tout notre banc d'écailler est disponible à emporter