



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

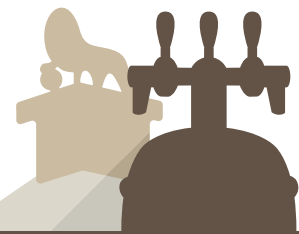
€54,95

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
- ~ Waterloo Farm Pils (non filtrée) - au tank
- ~ Waterloo NA IPA
- ~ Waterloo Triple Blonde - au tank
- ~ Waterloo Double Brune
- ~ Waterloo Saison Bio - au tank
- ~ Waterloo Saison Bio - au tank
- ~ Waterloo Red Cherry
- ~ Waterloo Farm Cider



| | | |
|------|------|--------|
| 4,9% | 25cl | € 3,50 |
| 4,9% | 50cl | € 6,75 |
| 0,5% | 33cl | € 4,75 |
| 8,0% | 33cl | € 5,50 |
| 8,0% | 33cl | € 5,50 |
| 6,8% | 25cl | € 3,75 |
| 6,8% | 33cl | € 4,75 |
| 8,0% | 33cl | € 5,50 |
| 4,5% | 25cl | € 4,25 |

NOS AUTRES SPÉCIALITÉS AU FÛT

- ~ Maredret Monasterium Triplus
- ~ Maredret Monasterium Altus
- ~ Bourgogne des Flandres Blonde
- ~ Bourgogne des Flandres Brune
- ~ Blonden Os
- ~ Timmermans Blanche Lambicus
- ~ Timmermans Kriek Black Pepper
- ~ Gordon Xmas
- ~ Guinness Draught
- ~ Guinness Draught
- ~ Martin's Pale Ale



| | | |
|------|------|--------|
| 8,0% | 33cl | € 5,75 |
| 6,8% | 33cl | € 5,75 |
| 5,5% | 33cl | € 5,50 |
| 5,0% | 33cl | € 5,50 |
| 6,5% | 33cl | € 4,75 |
| 4,5% | 33cl | € 4,50 |
| 4,0% | 25cl | € 4,50 |
| 8,8% | 33cl | € 5,50 |
| 4,2% | 50cl | € 7,50 |
| 4,2% | 25cl | € 3,95 |
| 5,8% | 33cl | € 5,25 |



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

Nos bières en bouteilles

- ~ Waterloo Cuvée Impériale
- ~ Timmermans Framboise Hibiscus
- ~ Timmermans Pêche Cardamome
- ~ Timmermans Passion & Mint Lambicus
- ~ Timmermans Griotteke Oude Schaarbeekse Kriek
- ~ Timmermans Faro
- ~ Timmermans Oude Gueuze
- ~ Timmermans Oude Kriek
- ~ Brasserie de la Taupe - Brewer's Desire
- ~ Guinness Special Export
- ~ Guinness Draught 0,0 alcohol free
- ~ Gordon Triple Oak
- ~ Gordon Scotch Ale
- ~ Martin's IPA 55
- ~ Bruinen Os Aged Lambic Barrel

| | | |
|-------|--------|---------|
| 9,5% | 75cl | € 19,50 |
| 4,0% | 25cl | € 4,25 |
| 4,0% | 25cl | € 4,25 |
| 4,0% | 25cl | € 4,25 |
| 6,7% | 75cl | € 19,50 |
| 4,0% | 33cl | € 4,75 |
| 6,7% | 37,5cl | € 6,95 |
| 6,7% | 37,5cl | € 6,95 |
| 7,5% | 75cl | € 19,50 |
| 8,0% | 33cl | € 5,75 |
| 0,0% | 44cl | € 5,75 |
| 8,0% | 33cl | € 5,95 |
| 8,0% | 33cl | € 5,50 |
| 6,5% | 33cl | € 5,25 |
| 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
- ~ Waterloo Whisky The Brewer Batch 1 - Single Malt 5cl € 9,95
- ~ Waterloo Whisky - Empereur - Cognac Cask finish 5 years Old 5cl € 17,95
- *Dégustation des 2 whiskies (2x2cl) € 10,95
- ~ 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
- ~ Picon Bière € 9,50
- ~ 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, Maredret Altus) € 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) 2022
- ~ Domaine Poujol "ailes imaginaires" Minervois 2022

Vin rosé

- ~ Sirocco Rosato Terre Siciliane 2022

COCKTAILS MAISON MONT-SAINT-JEAN

- ~ Spicy Green (Original Gin Waterloo, coriandre, poivre, tonic) € 13,00
- ~ Grape Bitter (Oak Gin Waterloo Infusion, pamplemousse, girofle, tonic) € 13,00
- ~ Kir Mont-St-Jean (Sloe Gin Waterloo, vin blanc) € 8,50
- ~ Kir Royal (Sloe Gin Waterloo, Champagne) € 13,00
- ~ SloePolitan (Sloe Gin Waterloo, Cointreau, citron vert, jus de cranberry) € 13,95
- ~ Red Lion (Original Gin Waterloo, jus d'orange, jus de cranberry, sirop de pêche) € 13,95
- ~ Cocktail du mois € 13,95

COCKTAILS CLASSIQUES

- ~ Mojito (rhum brun - 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) € 8,50
- ~ Mont-Saint-Jean (jus de pommes Mont-St-Jean - citron - miel - cannelle) € 8,50
- ~ Virgin Mojito (eau pétillante - feuilles de menthe - sucre de canne - citron vert) € 8,50

NOS VINS



| 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 |
| ~ Schweppes Ginger Beer | 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, pesto roquette & basilic (à la pièce 60 gr) € 9,75
- ~ Fondu fromage de Herve, espuma à la bière Waterloo Triple Blond (à la pièce 60 gr) € 8,25
- ~ Carpaccio de biche, huile de champignons sauvages, crumble de betterave et Seranno € 19,50
- ~ Maki de saumon mariné au Waterloo Oak Gin, chèvre frais, pickles de concombre, wakamé € 17,00
- ~ Ravioles de faisane aux morilles, brunoise de navets à la vanille, jus de veau au Banyuls € 23,00
- ~ Truffe de foie gras aux graines de pavot, gelée de Waterloo Red Cherry, confiture d'oignons à l'orange et brioche € 27,50



Les plats

- ~ Filets de sandre, viennoise aux épices, palourdes, couscous perlé aux racines, sauce armoricaine € 27,50
- ~ Filets de sole farcis aux champignons sauvages, épinards, sauce au cidre et chorizo € 34,50
- ~ Waterzooi de coucou de Malines et chicons à la Martin's Pale Ale € 23,00
- ~ Carbonnades de joue de porc à la Waterloo Red Cherry, salsifis, croquettes de pommes de terre € 24,50
- ~ Côte à l'os United Kingdom 1cvt (550 gr), salade de chicons à l'huile de noisette, pommes frites € 48,00
- ~ Côte à l'os United Kingdom 2cvts (1,2 kg), salade de chicons à l'huile de noisette, pommes frites € 96,00
- ~ Filet pur poêlé (220 gr), légumes de saison, pommes frites € 44,50



Blanc de volaille poêlé, compote de pommes, pommes croquettes € 13,50

...

Spaghetti bolognaise € 13,50

...

Boulettes sauce tomate, frites € 13,50

...

Cheese Burger / Hamburger, frites, ketchup € 13,50

...

Fish & chips, mayonnaise € 13,50



Tartares & Salades

- ~ Américain classique préparé par nos soins, salade, pommes frites, mayonnaise € 24,50
- ~ Tartare de bœuf truffe et foie gras, pommes frites, salade, mayonnaise pickles € 28,00
- ~ Tartare de thon, pamplemousse rose, concombre, aneth, mayonnaise au soja wasabi, salade d'algues € 32,50
- ~ Salade chaud et froid: filets de caille, magret fumé, figue, feta, noix, dressing mangue au vinaigre de bière maison € 26,75



Pasta & Veggie

- ~ Orecchiette aux champignons sauvages, tomates cerises, pecorino € 22,50
- ~ Veggie burger, sauce Thousand Island, frites de patates douces € 22,50

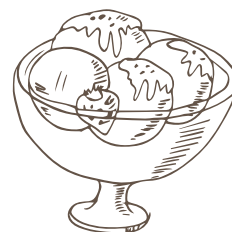
Suppléments

- ~ Pommes frites € 4,00
- ~ Pommes croquettes 5 pcs € 4,50
- ~ Mayonnaise € 2,00
- ~ Saucés chaudes maison: jus de veau à la Waterloo Double Brune / béarnaise / poivre crème / archiduc champignons sauvages € 4,75
- ~ Ketchup - moutarde € 1,50
- ~ Saucés chaudes € 4,75
- ~ Salade € 6,50



Desserts

- ~ Coupe MSJ: 3 boules (vanille / Guinness / stracciatella) - sirop de caramel beurre salé - chantilly € 11,50
- ~ Moelleux au chocolat - boule de glace vanille (15min) € 12,50
- ~ Crème brûlée lait d'amande € 11,00
- ~ "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 maison au sucre de Waterloo - boule de glace vanille € 10,50
- ~ Assiette de fromages affinés (1 cvt) € 16,50
- ~ Plateau de fromages Sharring (2-3 cvts) € 29,00



Business lunch entrée - plat (2 services) € 28,50

Menu MSJ - mise en bouche - entrée - plat - dessert (3 services + mise en bouche) € 39,50



Choix du business lunch pour la semaine

€28,50 (entrée + plat)

ENTRÉES



Carpaccio d'espadon marinade asiatique :
mirin, soja, vinaigre de riz, coriandre

•••

Tartare de bœuf à l'ail des ours, pignons de pin,
tomates confites, jeunes oignons

•••

Feuilleté d'asperges blanches de Malines,
mousseline Bourgogne des Flandres Blonde et safran

PLATS



Magret de canard aux baies de cassis, flan d'asperges

•••

Filet de Saint-Pierre, risotto agrumes et fruit de la
passion, pignon de pin, glace de bisque de homard

•••

Arancini aux légumes grillés,
coulis pesto rouge et ail des ours

Menu Mont - Saint - Jean

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

€39,50

MISE EN BOUCHE

Suivant l'inspiration du chef

ENTRÉES

Carpaccio d'espadon marinade asiatique : mirin, soja, vinaigre de riz, coriandre

...

Tartare de bœuf à l'ail des ours, pignons de pin, tomates confites, jeunes oignons

...

Feuilleté d'asperges blanches de Malines,
mousseline Bourgogne des Flandres Blonde et safran

PLATS

Magret de canard aux baies de cassis, flan d'asperges

...

Filet de Saint-Pierre, risotto agrumes et fruit de la passion, pignon de pin,
glace de bisque de homard

...

Arancini aux légumes grillés, coulis pesto rouge et ail des ours

DESSERTS

Tiramisu au Sloe Gin

...

Tartare de mangue, pommes vertes, coriandre et glace lait de coco

...

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
- ~ Rillette 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)

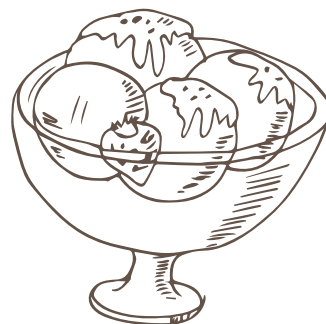
- ~ Crêpes au sucre 2 pièces € 7,00
- ~ Crêpes Suzette (Orange - Grand Marnier) 2 pièces € 12,50
- ~ Crêpes Mikado 2 pièces € 9,75
- ~ Crêpes + 1 boule de glace 2 pièces € 7,75
- ~ Gaufre de Bruxelles - chantilly et chocolat 1 pièce € 7,00

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 Brewer - Waterloo | 5cl | € 9,95 |
| Cognac Cask Whisky – Empereur - Waterloo | 5cl | € 17,95 |
| Dégustation des 2 whiskies | 2x2cl | € 10,95 |
| 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 |
| Poire William | 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

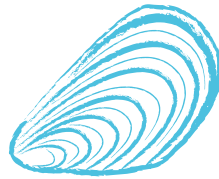


(jeudi soir, vendredi & samedi)

3 pièces

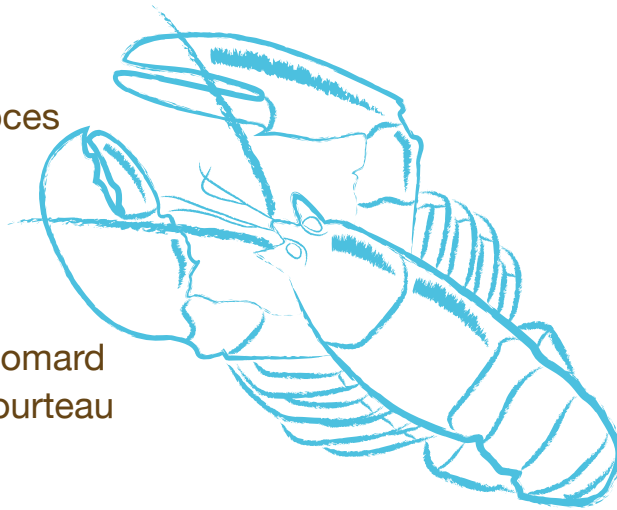
6 pièces

| | | |
|---|---------|---------|
| ~ Huîtres boudeuses | € 6,25 | € 12,50 |
| ~ Huîtres creuses Normandes n° 3 | € 9,40 | € 18,75 |
| ~ Huîtres creuses Gillardeau n°4 | € 13,25 | € 26,50 |
| ~ Huîtres plates Zélande 000 | € 12,00 | € 24,00 |
| ~ Huîtres plates Belon n° 3 | € 10,90 | € 21,75 |
| ~ Huîtres Fines de Claires n° 3 | € 9,00 | € 18,00 |
| ~ Plateau huîtres (3 Boudeuses / 3 Normandes / 3 Belons / 3 Zélandes) | | € 36,00 |



COQUILLAGES

| | | |
|----------------------------------|--|---------|
| ~ Bulots gros - 120gr | | € 9,50 |
| ~ Bigorneaux gros - 120gr | | € 12,00 |
| ~ Moules Jumbo parquées - 12pces | | € 9,75 |
| ~ Palourde grosse par pièce | | € 1,95 |
| ~ Clams moyen par pièce | | € 3,80 |



CRUSTACÉS

| | | |
|--|-----------|---------|
| ~ Homard (500gr - 600gr) • 1/2 homard | € 55,00 • | € 28,00 |
| ~ Tourteau (500gr- 600gr) • 1/2 tourteau | € 24,00 • | € 12,50 |
| ~ Gambas 13/15 par pièce | | € 3,25 |
| ~ Langoustine 16/20 par pièce | | € 5,75 |
| ~ Portion crevettes grises non épluchées - 120gr | | €10,50 |
| ~ Crevette crystal grande latine 20/30 par pièce | | € 3,50 |
| ~ Portion crevettes bouquet (roses petites) | | €12,50 |

PLATEAUX 1CTS

| | | |
|--|--|---------|
| ~ Plateau crustacés: 1/2 tourteau, 2 langoustines, 2 gambas, 3 crevettes crystal, crevettes grises, bulots 60gr, bigorneaux 60gr | | € 49,00 |
| ~ Plateau MSJ: 1/2 homard, 3 Normandes, 3 Belons, 1 langoustine, 1 gambas, bulots, bigorneaux, crevettes grises, 1 clams, 3 palourdes, 3 moules | | € 79,00 |
| ~ Plateau de l'écaillier: 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 | | € 89,00 |

PLATEAUX 2CTS

| | | |
|--|--|----------|
| ~ Plateau crustacés: 2x1/2 tourteau, 4 langoustines, 4 gambas, 6 crevettes crystal, crevettes grises, bulots 60gr, bigorneaux 60gr | | € 98,00 |
| ~ Plateau MSJ: 2x1/2 homard, 6 Normandes, 6 Belons, 2 langoustines, 2 gambas, bulots, bigorneaux, crevettes grises, 2 clams, 6 palourdes, 6 moules | | € 158,00 |
| ~ Plateau de l'écaillier: 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 | | € 175,00 |



* Tout notre banc d'écailler est disponible à emporter