



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



## 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
---------	--------

## 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

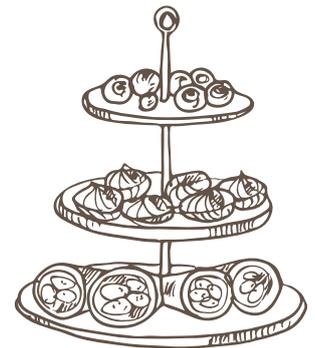
## NOS EAUX ET SOFTS



~ 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
- ~ Fondue 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

...

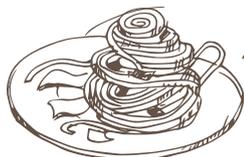
Boulettes sauce tomate, frites € 13,50

...

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
- ~ Sauces chaudes maison: jus de veau à la Waterloo Double Brune / béarnaise / poivre crème / archiduc champignons sauvages € 4,75
- ~ Ketchup - moutarde € 1,50
- ~ Sauces 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



Asperges de Malines à la flamande (3 pcs)

...

Salade de crevettes roses, papaye, avocat,  
vinaigrette thai, menthe et coriandre

...

Mousse de jambon à l'os et pata negra, gelée au piment  
d'espelette, confit d'échalote à la Waterloo Red Cherry

## PLATS



Pavé de saumon, étuvée de fenouil et céleri à la  
citronnelle, fumet aux épices chimichurri

...

Noisette d'agneau, courgette farcie, jus à la Waterloo  
Triple Blonde, curry et ail, gratin dauphinois

...

Ravioles d'asperges, crème de parmesan truffe

# 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

Asperges de Malines à la flamande (3 pces)

...

Salade de crevettes roses, papaye, avocat, vinaigrette thai, menthe et coriandre

...

Mousse de jambon à l'os et pata negra, gelée au piment d'espelette,  
confit d'échalote à la Waterloo Red Cherry

## PLATS

Pavé de saumon, étuvée de fenouil et céleri à la citronnelle,  
fumet aux épices chimichurri

...

Noisette d'agneau, courgette farcie, jus à la Waterloo Triple Blonde,  
curry et ail, gratin dauphinois

...

Ravioles d'asperges, crème de parmesan truffe

## DESSERTS

Moelleux au Nutella

...

Pavlova aux fraises

...

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)

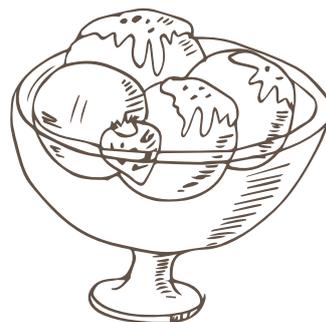
- ~ Crêpes au sucre 2 pièces € 7,00
- ~ Crêpes Suzette (Orange - Grand Marnier) 2 pièces € 12,50
- ~ Crêpes Mikado 2 pièces € 9,75
- ~ Crêpes + 1 boule de glace 2 pièces € 7,75
- ~ Gaufre de Bruxelles - chantilly et chocolat 1 pièce € 7,00

## 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 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

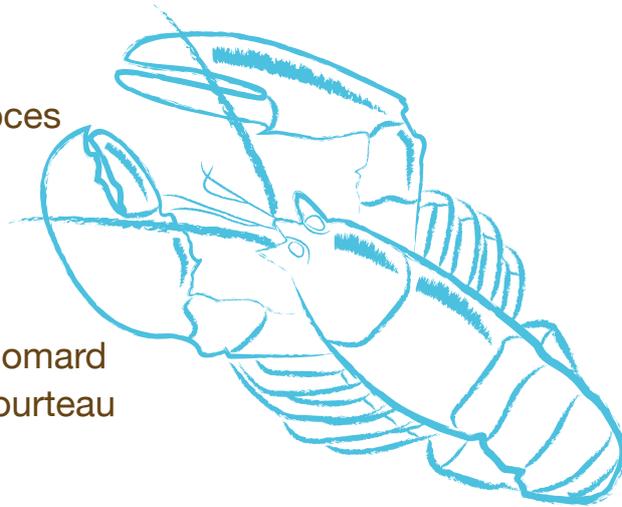
6 pièces

~ 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

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

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