



Bienvenue à la
BRASSERIE DE
WATERLOO™

Jours d'ouverture

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche (horaire été)

Fermé

Fermé

Midi – Soir

Midi – Soir

Midi – Soir

Midi – Soir

Midi - jusque 19h

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

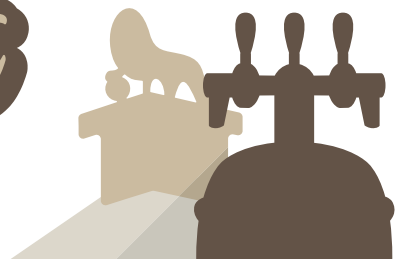
€54,95

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 Blonde
Farm Pils
Saison Bio

Ou emportez-le à la maison !! (Caution € 250)

Nos bières au fût



Afin de faciliter l'organisation de tout le monde, une seule addition sera acceptée par table. Merci de votre compréhension.

BRASSERIE DE WATERLOO

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



Bientôt disponible

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

NOS AUTRES SPÉCIALITÉS AU FÛT

- ~ Maredret Monasterium Triplus
- ~ Maredret Monasterium Altus
- ~ Bourgogne des Flandres Brune
- ~ Blonden Os
- ~ Timmermans Blanche Lambicus
- ~ Timmermans Kriek Black Pepper
- ~ Guinness Draught
- ~ Guinness Draught
- ~ Martin's White IPA
- ~ Gordon Cold IPA
- ~ Gordon Cold IPA



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

Nos bières en bouteille

~ Waterloo Cuvée Impériale	9,5%	75cl	€ 19,50
~ Maredret Monasterium Extra	3,6%	33cl	€ 3,60
~ Bourgogne des Flandres Blonde	5,5%	33cl	€ 5,50
~ Timmermans Strawberry Thyme Lambicus	4,0%	33cl	€ 4,75
~ Timmermans Framboise Hibiscus Lambicus	4,0%	33cl	€ 4,75
~ Timmermans Pêche Cardamome Lambicus	4,0%	33cl	€ 4,75
~ Timmermans Kriek Retro Lambicus	4,5%	33cl	€ 4,75
~ Timmermans Griotteke Bourbon Barrel Aged	6,7%	75cl	€ 19,50
~ Timmermans Elderflower Lambicus	6,7%	75cl	€ 19,50
~ Timmermans Oude Gueuze	6,7%	37,5cl	€ 6,95
~ Timmermans Oude Kriek	6,7%	37,5cl	€ 6,95
~ Timmermans Faro Lambicus	4,0%	33cl	€ 4,75
~ Timmermans Lambic & Stout	6,0%	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 Scotch Ale	8,0%	33cl	€ 5,50
~ Gordon Triple Oak	8,0%	33cl	€ 5,95
~ Martin's Pale Ale	5,8%	33cl	€ 5,25
~ Martin's IPA 55	6,5%	33cl	€ 5,25

Crowler



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



NOS APÉRITIFS ET ALCOOLS

WATERLOO

- ~ Waterloo Original Gin 5cl € 7,95
- ~ Waterloo Oak Gin 5cl € 8,95
- ~ Waterloo Sloe Gin 5cl € 7,50
- ~ Waterloo Whisky The Brancardier Batch III € 9,95
- ~ 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 3 whiskys (3x2cl) € 14,95
- ~ 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 4cl € 7,50
- ~ Rhum Havana Especial 5cl € 9,00
- ~ Picon vin blanc € 11,50
- ~ Picon Bière € 9,50
- ~ Accompagnement Soft € 3,25



NOS COCKTAILS



COCKTAILS À LA BIÈRE

- ~ Grouchy (Amaretto - Guinness Draught - caramel) € 13,50
- ~ Napoléon (Waterloo Triple Blonde - Waterloo Red Cherry & Sloe gin) € 12,50
- ~ 1815 (Waterloo Blanche, Schweppes Hibiscus, Cointreau) € 12,50
- ~ Houblonito (Rhum Br, feuilles de menthe, sucre de canne, citron vert, Maredret Altus) € 13,50

NOS VINS



Bulles

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

Vins Blancs

- ~ Domaine Aussières "Sélection" Chardonnay Domaine Barons de Rothschild (Lafite) 2023
- ~ Pinot Blanc Cuvée Évidence Gustave Lorentz BIO 2021
- ~ Pouilly Fumé Domaine Raimbault 2023

Vins rouges

- ~ Domaine Aussières "Renaissance" Domaine Barons de Rothschild (Lafite) 2022
- ~ Pinot Noir Cuvée Réserve Gustave Laurentz 2021 "Rouge Frais"
- ~ Domaine Pujol "Ailes Imaginaires" Minervois 2022

Vin rosé

- ~ Sirocco Rosato Terre Siciliane 2022

COCKTAILS MAISON MONT-SAINT-JEAN

- ~ Spicy Green (Original Gin Waterloo, coriandre, poivre rose, tonic) € 13,50
- ~ Grape Bitter (Oak Gin Waterloo Infusion, pamplemousse, girofle, tonic) € 13,50
- ~ Kir Mont-St-Jean (Sloe Gin Waterloo, vin blanc) € 9,50
- ~ Kir Royal (Sloe Gin Waterloo, Champagne) € 14,50
- ~ SloePolitan (Sloe Gin Waterloo, Cointreau, citron vert, jus de cranberry) € 14,50
- ~ Red Lion (Original Gin Waterloo, jus d'orange, jus de cranberry, sirop de pêche) € 14,50
- ~ Cocktail du mois € 15,00

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) € 12,95
- ~ Spritz (Aperol - Prosecco - eau pétillante) € 12,00
- ~ 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) € 9,50
- ~ Mont-Saint-Jean (jus de pommes Mont-St-Jean - citron - miel - cannelle) € 9,50
- ~ Virgin Mojito (eau pétillante - feuilles de menthe - sucre de canne - citron vert) € 9,50
- ~ Virgin Red Lion (jus d'orange - jus de cranberry - sirop de pêche) € 9,50

Bouteille

Verre

~ Champagne Pierre Gobillard Brut Authentique	€ 69,00	€ 14,00
~ Chant d'Éole Brut - Belgique	€ 69,00	€ 14,00
~ Domaine Aussières "Sélection" Chardonnay Domaine Barons de Rothschild (Lafite) 2023	€ 28,00	€ 5,80
~ Pinot Blanc Cuvée Évidence Gustave Lorentz BIO 2021	€ 35,00	€ 7,20
~ Pouilly Fumé Domaine Raimbault 2023	€ 38,50	€ 7,90
~ Domaine Aussières "Renaissance" Domaine Barons de Rothschild (Lafite) 2022	€ 28,00	€ 5,80
~ Pinot Noir Cuvée Réserve Gustave Laurentz 2021 "Rouge Frais"	€ 34,50	€ 7,10
~ Domaine Pujol "Ailes Imaginaires" Minervois 2022	€ 36,00	€ 7,40
~ Sirocco Rosato Terre Siciliane 2022	€ 28,00	€ 5,80



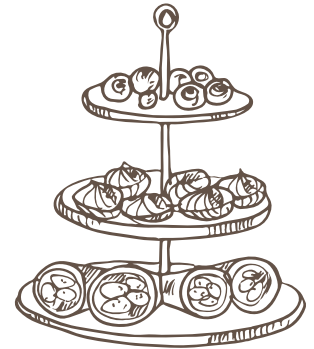
NOS EAUX ET SOFTS



~ Bru plate ou pétillante	50cl	€ 6,75
~ Bru plate ou pétillante	25cl	€ 3,50
~ Jus de pommes Mont-Saint-Jean	25cl	€ 3,75
~ Jus de tomates	25cl	€ 3,75
~ Jus d'oranges	20cl	€ 3,75
~ Limonade pétillante citron - Ritchie	27cl	€ 4,75
~ Limonade pétillante orange - Ritchie	27cl	€ 4,75
~ 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

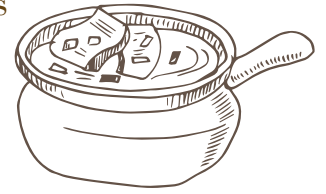


~ Espresso	€ 3,75	~ Thé vert chinois	€ 3,95
~ Lungo	€ 3,75	~ Earl Grey (thé noir & bergamote)	€ 3,95
~ Decaffeinato	€ 3,75	~ Thé à la menthe	€ 3,95
~ Cappuccino	€ 4,25	~ Thé ginger lemon	€ 3,95
~ Cappuccino Special (vanille, caramel, noisette ou spéculoos)	€ 4,75	~ Infusion rooibos	€ 3,95
~ Latte Macchiato	€ 5,50	~ Infusion aux fruits rouges	€ 3,95
~ Latte Macchiato Special (vanille, caramel, noisette ou spéculoos)	€ 5,95	~ Infusion camomille & miel	€ 3,95
~ Latte Chocolate	€ 4,50		
~ Irish Coffee	€ 11,50		
~ Italian Coffee / French / Cubain Coffee	€ 11,50		



CARTE

N'hésitez pas à demander notre liste des allergènes



Les entrées

- ~ Fondue au fromage de Herve, espuma à la bière Waterloo Triple Blonde (60 gr pce) € 8,50
- ~ Croquette de homard et tourteau maison, salade de cresson, pesto basilic thaï (60 gr pce) € 10,00
- ~ Crème brûlée aux asperges et à la Waterloo Blanche, gratinée au parmesan € 14,50
- ~ Cerveille de veau tartare, sauce gribiche au Whisky Brancardier € 18,50
- ~ Carpaccio de bœuf, vinaigrette asiatique, cress, crispy quinoa € 19,50
- ~ Vitello tonnato inversé: carpaccio de thon mi-cuit, dressing vitello aux câpres et jus de viande € 21,50
- ~ Tartare de thon asiatique, avocat, soja, papaye, coriandre, gingembre, citron vert, wakamé € 23,00



Les grillades au BBQ

- ~ Pavé de bœuf irlandais 250 gr € 25,50
- ~ Pluma ibérique marinée aux épices Tex Mex cuisson basse température € 31,50
- ~ Véritable côte de porc Duroc marinée aux épices chimichurri cuisson basse température (450 gr) € 32,50
- ~ Entrecôte Cube-Roll Irlandaise 300 gr € 37,50
- ~ Côte à l'os United Kingdom (2 cvts) +/-1,100 kg € 48,00/pp
- ~ Filet pur de boeuf United Kingdom +/-200 gr € 44,50

* Toutes nos grillades de viande sont accompagnées de cresson, tomate gratinée & pommes frites



Supplément sauces maison

- ~ Jus de veau à la Waterloo Double Brune - chimichurri - poivre concassé flambé au "Hop genever" de la brasserie Bourgogne des Flandres (piquant) € 4,75
- ~ "L'incontournable" béarnaise € 5,25
- ~ Beurre maître d'hôtel € 2,50

Les plats

- ~ Pavé de Saumon teriyaki, nouilles japonaises, légumes wok € 25,50
- ~ Filet de bar cuit en croûte de sel, asperges vertes, crème d'olives kalamata, sauce vierge basilic, pommes de terre grenaille € 31,50
- ~ Thon grillé, asperges vertes, pommes grenaille, pesto de tomates confites € 33,50
- ~ Carbonnade de joues de porc confites à la Waterloo Red Cherry, pommes croquettes € 24,50
- ~ Suprême de coucou de Malines farci aux morilles, jus au cidre Waterloo, pomme Macaire au Comté € 28,50
- ~ Saltimbocca de veau, mozzarella, tomates confites, fettuccine, jus clair à la sauge et Martin's Pale Ale € 26,50



Les salades & tartares

- ~ Salade de chèvre chaud, laquage Guinness sirop de Liège, noix de cajou grillées, pommes caramélisées, jeunes pousses € 22,50
- ~ Salade César, volaille grillée à l'origan, parmesan, croûtons, tomates confites, sauce César € 24,00
- ~ Salade de scampi tandoori, papaye, sauce tahini, ail, citron vert, aneth € 27,50
- ~ Américain préparé par nos soins, salade, pommes frites, mayonnaise € 23,50
- ~ Tartare de bœuf sauce César, câpres, oignon, parmesan, salade romaine, croûtons, pommes frites, mayonnaise € 24,50
- ~ Tartare de thon asiatique, avocat, soja, papaye, coriandre, gingembre, citron vert, nouilles soba € 34,50



Pasta & veggie

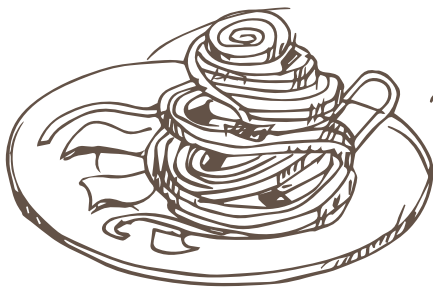
- ~ Ravioles farcies aux asperges, crème de truffe et parmesan € 25,50
- ~ Pâtes à l'encre de seiche et au poulpe € 26,50
- ~ Veggie burger, sauce Thousand Island, frites de patates douces € 22,50
- ~ Poké Bowl de scampi, nouilles soba, légumes wok, sauce teriyaki € 22,50

Suppléments

- | | | | |
|---------------------------|--------|-------------------------|--------|
| ~ Pommes frites | € 4,00 | ~ Sauces chaudes maison | € 4,75 |
| ~ Pommes croquettes 5 pcs | € 4,50 | ~ Salade verte | € 5,00 |
| ~ Mayonnaise | € 2,00 | ~ Salade de tomates | € 5,00 |
| ~ Ketchup - moutarde | € 1,50 | | |



<12 ans / jaren / years old € 14,00



Blanc de volaille poêlé, compote de
pommes, pommes croquettes

...

Spaghetti bolognaise

...

Boulettes sauce tomate, frites

...

Cheese Burger / Hamburger, frites, ketchup

...

Fish & chips, mayonnaise

Desserts

~ Coupe MSJ : 3 boules (vanille / Guinness / stracciatella) - sirop de caramel

beurre salé - chantilly

€ 12,00

~ Pavlova aux fruits rouges

€ 14,50

~ Fraise Melba 2 boules

€ 15,50

~ Moelleux au chocolat - boule de glace vanille (15min)

€ 12,50

~ Crème brûlée au lait d'amande

€ 10,50

~ Café glacé

€ 9,50

~ "Le Colonel et son armée" sorbet citron-vodka / sorbet framboise-Gin

Waterloo / sorbet passion-pekete cactus

€ 14,50

~ Dame blanche

€ 12,00

~ Café gourmand

€ 15,50

~ Tarte au sucre de Waterloo faite maison - boule de glace vanille

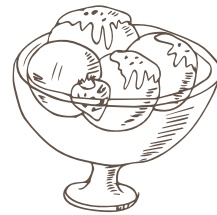
€ 10,50

~ Assiette de fromages affinés (1 cvt)

€ 16,50

~ Plateau de fromages à partager (2-3 cvts)

€ 29,00



NOTRE BANC D'ÉCAILLER*

HUÎTRES

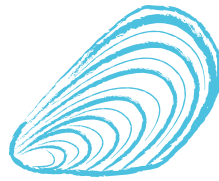


(du mercredi soir au samedi soir)

3 pièces

6 pièces

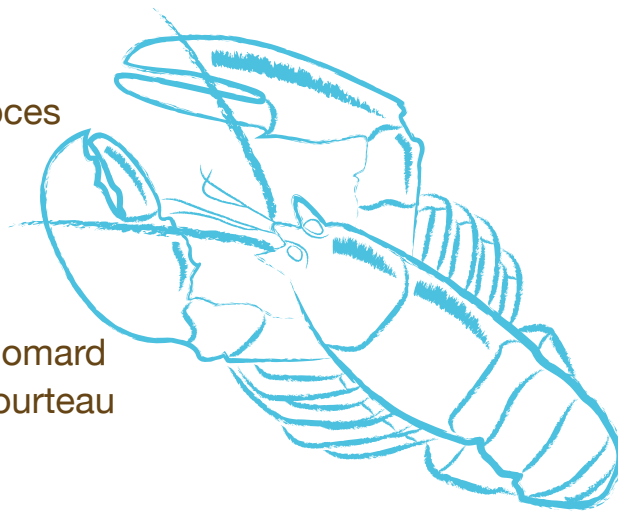
- ~ Huîtres boudeuses
- ~ Huîtres creuses normandes n° 3
- ~ Huîtres creuses Gillardeau n°4
- ~ Huîtres plates Belon n° 3
- ~ Huîtres plates de Zélande 000
- ~ Huîtres fines de claires n° 3
- ~ Plateau d'huîtres (3 boudeuses / 3 normandes / 3 Belons / 3 Zélande)



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



€ 10,50
€ 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
€12,50
€ 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'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



€ 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'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

€ 98,00
€ 158,00
€ 175,00

* Tout notre banc d'écailler est disponible à emporter

CARTE DES VINS

BULLES

	Bouteille	Verre
~ Champagne Pierre Gobillard Brut Authentique	€ 69,00	€ 14,00
~ Chant d'Éole Brut - Belgique	€ 69,00	€ 14,00

VINS BLANCS

~ Domaine Ausières "Sélection" Chardonnay Domaine Barons de Rothschild (Lafite) 2023	€ 28,00	€ 5,80
~ Pecorino Colli Aprunti IGT Le Murate 2022	€ 36,50	
~ Ferro 13 Write your # Hashtag Sauvignon Veritale Italia 2023	€ 32,00	
~ Grand Sieste de Rêve Vin de France Languedoc 2022	€ 36,50	
~ Pinot Blanc Cuvée Évidence Gustave Lorentz BIO 2021	€ 35,00	€ 7,20
~ Pinot Blanc Cuvée Réserve Gustave Lorentz 2021	37,5cl € 19,50	
~ Pouilly Fumé Domaine Raimbault 2023	€ 38,50	€ 7,90
~ Saint-Véran Château de la Greffière 2022	€ 48,50	
~ Chablis Domaine Denis Pommier 2022	€ 58,50	
~ Rully en Varot Vieilles Vignes Domaine du Four Bassot 2022	€ 57,00	
~ Château Haut-Lagrange Blanc Pessac - Léognan 2020	€ 59,50	
~ Vignoble du Château de Bousval "Tout Cru" Chardonnay BIO 2022 Belgique	€ 68,50	
~ Châteauneuf-du-Pape Domaine Vieux Lazeret - Fam. Quiot 2021	€ 69,50	

VINS ROUGES

~ Domaine Ausières "Renaissance" Domaine Barons de Rothschild (Lafite) 2022	€ 28,00	€ 5,80
~ Oltre Passo Primitivo Puglia IGT 2022	€ 30,00	
~ Nero D'avola Nenè Fondo Antico Sicilia DOC 2022	€ 32,00	
~ Saint-Chinian "Intuition" Château Viranel 2020	€ 32,00	
~ Pinot Noir Cuvée Réserve Gustave Lorentz 2021 - "Rouge Frais"	€ 34,50	€ 7,10
~ Vacqueyras "Arabesque" Domaine de Montvac BIO 2021	€ 38,00	
~ Vacqueyras "Arabesque" Domaine de Montvac BIO 2020	37,5cl € 21,50	
~ Ailes Imaginaires Minervois Domaine Poujol 2022	€ 36,00	€ 7,40
~ La Grande Sieste - Crapuleuse IGP Saint-Guilhem Languedoc 2022	€ 49,50	
~ Ribera Del Duero "Crianza" Bodega Balbas 2020	€ 44,50	
~ Château Le Pin Beausoleil Bordeaux 2014	€ 53,00	
~ Château La Rose Brisson Saint-Emilion Grand Cru 2020	€ 58,00	
~ Bourgogne Pinot Noir du Château de Meursault "Récolte du domaine" 2021	€ 64,50	
~ Savigny-Les-Baunes 1 ^{er} Cru "Les Vergelesses" Alexandre Parigot 2021	€ 83,00	
~ Barollo DOCG Bergeisa Le Strette 2015	€ 94,00	

VIN ROSÉ

~ Sirocco Rosato Terre Siciliane 2023	€ 28,00	€ 5,80
~ Grande Sieste de Rêve Vin de France Languedoc 2023	€ 36,50	

Digestifs



WATERLOO'S FINEST SPIRITS

Waterloo Whisky The Brewer Batch I - Single Malt	5cl	€ 9,95
Waterloo Whisky The Brancardier Batch III	5cl	€ 9,95
Waterloo Whisky Empereur - Cognac Cask finish 5 years old	5cl	€ 17,95
Dégustation des 3 whiskys	3x2cl	€ 14,95
Waterloo Eau de vie de Cidre	5cl	€ 10,00
Waterloo Sloe Gin	5cl	€ 7,50
Waterloo Oak Aged Gin	5cl	€ 8,95
Waterloo Original Gin (accompagnement soft + € 3,25)	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



Choix du business lunch pour la semaine

€29,50 (entrée + plat)

ENTRÉES



Carpaccio de céleri à la truffe et tartare de betterave

...

Cappuccino de bisque de tourteaux et homard,
huile d'estragon et persil

...

Salade de magret de canard fumé, fruits secs, stilton,
vinaigrette abricot

PLATS



Civet de biche à la Waterloo Double Dark,
légumes de saison, pommes amandine

...

Aile de raie aux câpres

...

Gnocchi au potiron, sauce à l'ail et noix de cajou à la sauge

Menu Mont - Saint - Jean

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

€41,50

MISE EN BOUCHE

Suivant l'inspiration du chef

ENTRÉES

Carpaccio de céleri à la truffe et tartare de betterave

...

Cappuccino de bisque de tourteaux et homard, huile d'estragon et persil

...

Salade de magret de canard fumé, fruits secs, stilton, vinaigrette abricot

PLATS

Civet de biche à la Waterloo Double Dark, légumes de saison, pommes amandine

...

Aile de raie aux câpres

...

Gnocchi au potiron, sauce à l'ail et noix de cajou à la sauge

DESSERTS

Pomme au four, caramel et glace vanille

...

Le café folie de chez "Laurent Dumont "

...

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