



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

**Jours d'ouverture**

*Lundi*

*Mardi*

*Mercredi*

*Jeudi*

*Vendredi*

*Samedi*

*Dimanche (horaire été)*

*Fermé*

*Fermé*

*Fermé le 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 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



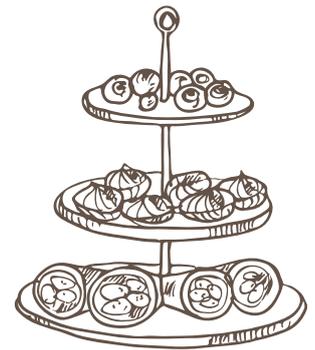
## NOS EAUX ET SOFTS



~ 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 thai (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

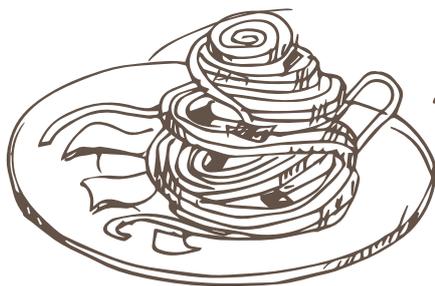
- ~ Ravioles farcies aux asperges, crème de truffe et parmesan € 25,50
- ~ Pâtes à l'encre de seiche et au poulpe € 26,50
- ~ Veggie burger, sauce Thousand Island, frites de patates douces € 22,50
- ~ Poké Bowl de scampi, nouilles soba, légumes wok, sauce teriyaki € 22,50

## 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



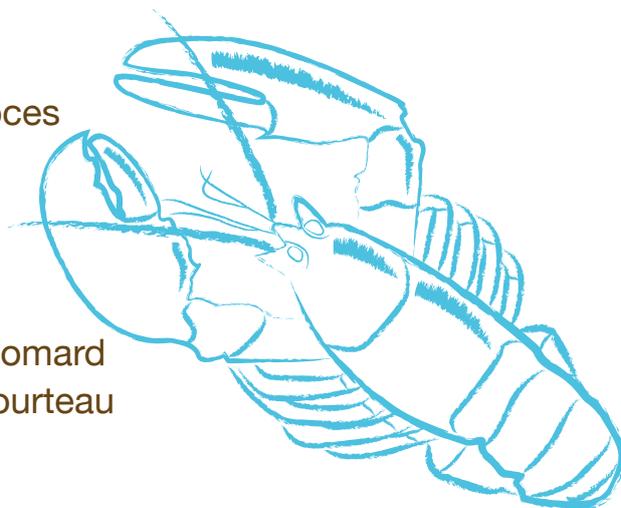
( du mercredi soir au samedi soir)



	3 pièces	6 pièces
~ Huîtres boudeuses	€ 6,25	€ 12,50
~ Huîtres creuses normandes n° 3	€ 9,40	€ 18,75
~ Huîtres creuses Gillardeau n°4	€ 13,25	€ 26,50
~ Huîtres plates Belon n° 3	€ 10,90	€ 21,75
~ Huîtres plates de Zélande 000	€ 12,00	€ 24,00
~ Huîtres fines de claires n° 3	€ 9,00	€ 18,00
~ Plateau d'huîtres (3 boudeuses / 3 normandes / 3 Belons / 3 Zélande)		€ 36,00

## COQUILLAGES

~ Bulots gros - 120gr	€ 10,50
~ 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	€12,50
~ 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

# 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 <sup>er</sup> 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



Crème de chicons à la truffe

...

Carpaccio d'espadon, pickles de concombre,  
vinaigrette au kalamansi

...

Terrine de gibier, salade de chicons, airelles sauvages

## PLATS



Hachis parmentier de boudin noir et oignons confits

...

Brochette de saumon, spaghettis de courgettes, sauce paloise

...

Quiche aux champignons sauvages

# 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

Crème de chicons à la truffe

...

Carpaccio d'espadon, pickles de concombre, vinaigrette au kalamansi

...

Terrine de gibier, salade de chicons, airelles sauvages

## PLATS

Hachis parmentier de boudin noir et oignons confits

...

Brochette de saumon, spaghettis de courgettes, sauce paloise

...

Quiche aux champignons sauvages

## DESSERTS

Panna cotta à la crème de châtaignes, coulis de cassis

...

Tartelette Tatin, glace à la vanille

...

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