



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*

€ 18,00

- Découvrez la gamme Waterloo Une dégustation de 6 x 12cl € 18,00
- Découvrez la gamme Finest Beers Une dégustation de 6 x 12cl € 18,00



*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

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	4,9%	25cl	€ 3,60
~ Waterloo Farm Pils (non filtrée) - au tank	4,9%	50cl	€ 6,90
~ Waterloo NA White IPA	0,5%	33cl	€ 4,90
~ Waterloo Blanche	5,0%	25cl	€ 3,90
~ Waterloo Triple Blonde	8,0%	33cl	€ 5,70
~ Waterloo Double Brune	8,0%	33cl	€ 5,70
~ Waterloo Red Cherry	8,0%	33cl	€ 5,70
~ Waterloo Farm Cider	4,5%	25cl	€ 4,25
~ Waterloo éphémère	6,0%	33cl	€ 4,90
~ Waterloo Grand Cru • <b>NEW</b> •	9,0%	33cl	€ 5,90



## NOS AUTRES SPÉCIALITÉS AU FÛT

~ Gordon Xmas	8,8%	33cl	€ 5,70
~ Maredret Monasterium Altus	6,8%	33cl	€ 5,90
~ Bourgogne des Flandres Brune	5,0%	33cl	€ 5,70
~ Blonden Os	6,5%	33cl	€ 4,90
~ Timmermans Kriek Black Pepper	4,0%	33cl	€ 4,90
~ Guinness Draught	4,2%	50cl	€ 7,70
~ Guinness Draught	4,2%	25cl	€ 4,10
~ Martin's IPA 55	6,5%	33cl	€ 5,25
~ Gordon Cold IPA	6,0%	25cl	€ 4,10
~ Gordon Cold IPA	6,0%	50cl	€ 7,70



# Nos bières en bouteille

~ Waterloo Saison Bio	6,8%	33cl	€ 4,75
~ Waterloo Cuvée Impériale	9,5%	75cl	€ 19,80
~ Maredret Monasterium Triplus	8,0%	33cl	€ 5,90
~ Maredret Monasterium Extra	3,6%	33cl	€ 3,70
~ Bourgogne des Flandres Blonde	5,5%	33cl	€ 5,70
~ Timmermans Strawberry Thyme Lambicus	4,0%	33cl	€ 4,90
~ Timmermans Framboise Hibiscus Lambicus	4,0%	33cl	€ 4,90
~ Timmermans Pêche Cardamome Lambicus	4,0%	33cl	€ 4,90
~ Timmermans Blanche Lambicus	4,5%	33cl	€ 4,90
~ Timmermans Kriek Retro Lambicus	4,5%	33cl	€ 4,90
~ Timmermans Griotteke Bourbon Barrel Aged	6,7%	75cl	€ 19,75
~ Timmermans Elderflower Lambicus	6,7%	75cl	€ 19,75
~ Timmermans Oude Gueuze	6,7%	37,5cl	€ 7,15
~ Timmermans Oude Kriek	6,7%	37,5cl	€ 7,15
~ Timmermans Faro Lambicus	4,0%	33cl	€ 4,90
~ Timmermans Lambic & Stout	6,0%	37,5cl	€ 7,10
~ Brasserie de la Taupe - Brewer's Desire	7,5%	75cl	€ 19,75
~ Guinness Special Export	8,0%	33cl	€ 5,95
~ Guinness Draught 0,0 alcohol free	0,0%	44cl	€ 5,95
~ Gordon Scotch Ale	8,0%	33cl	€ 5,90
~ Gordon Triple Oak	8,0%	33cl	€ 5,90
~ Martin's Pale Ale	5,8%	33cl	€ 5,40
~ Martin's White IPA	4,8%	33cl	€ 5,40

## Growler



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



# NOS APÉRITIFS ET ALCOOLS

## WATERLOO

- ~ Waterloo Original Gin 5cl € 8,50
- ~ Waterloo Oak Gin 5cl € 9,50
- ~ Waterloo Sloe Gin 5cl € 8,00
- ~ Waterloo Whisky The Brancardier Batch III € 11,00
- ~ Waterloo Whisky The Brewer Batch 1 - Single Malt 5cl € 11,50
- ~ Waterloo Whisky - Empereur - Cognac Cask finish 5 years Old 5cl € 17,95
- \*Dégustation des 3 whiskys (3x2cl) € 16,20
- ~ Jonge Genever Bourgogne des Flandres € 7,45
- ~ Hop Genever Bourgogne des Flandres € 7,95
- ~ Campari 5cl € 8,50
- ~ Porto rouge ou blanc 7cl € 8,50
- ~ Sherry Fino 7cl € 8,00
- ~ Lillet rouge ou blanc 8cl € 8,50
- ~ Pineau de Charentes 7cl € 7,50
- ~ Ricard 4cl € 7,50
- ~ Rhum Havana Especial 5cl € 9,50
- ~ Picon vin blanc € 11,50
- ~ Picon bière € 9,50
- ~ Accompagnement Soft € 3,95



## NOS COCKTAILS

### COCKTAILS À LA BIÈRE

- ~ Grouchy (Amaretto - Guinness Draught - caramel) € 13,50
- ~ Napoléon (Waterloo Triple Blonde - Waterloo Red Cherry & Waterloo Sloe gin) € 13,50
- ~ 1815 (Waterloo Blanche, Schweppes Hibiscus, Cointreau) € 13,50
- ~ Houblonito (rhum brun, 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 Ausières "Sélection" Chardonnay Domaine Barons de Rothschild (Lafite) 2023 € 28,00 € 5,80
- ~ Pouilly Fumé Domaine Raimbault 2023 € 38,50 € 7,90
- ~ Chablis Domaine Henri de Bareuil 2021 € 42,00 € 8,60

### Vins rouges

- ~ Domaine Ausières "Renaissance" Domaine Barons de Rothschild (Lafite) 2022 € 28,00 € 5,80
- ~ Ailes Imaginaires Minervois Domaine Poujol 2022 € 36,00 € 7,40
- ~ Château Le Pin Beausoleil Bordeaux Supérieur 2016 € 47,00 € 9,60

### Vin rosé

- ~ Sirocco Rosato Terre Siciliane 2023 € 28,00 € 5,80

### Vin doux

- ~ Mirabelle du Château de la Jaubertie Monbazillac 2022



## COCKTAILS MAISON MONT-SAINT-JEAN

- ~ Spicy Green (Waterloo Original Gin, coriandre, poivre rose, tonic) € 14,50
- ~ Grape Bitter (Waterloo Oak Gin, pamplemousse, girofle, tonic) € 14,50
- ~ Kir Mont-St-Jean (Waterloo Sloe Gin, vin blanc) € 9,50
- ~ Kir Royal (Waterloo Sloe Gin, champagne) € 14,50
- ~ SloePolitan (Waterloo Sloe Gin, Cointreau, citron vert, jus de cranberry) € 14,50
- ~ Red Lion (Waterloo Original Gin, 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 de vanille - jus de pommes Mont-St-Jean - Schweppes Ginger Ale) € 10,50
- ~ Mont-Saint-Jean (jus de pommes Mont-St-Jean - citron - miel - cannelle) € 10,50
- ~ Virgin Mojito (eau pétillante - feuilles de menthe - sucre de canne - citron vert) € 10,50
- ~ Virgin Red Lion (jus d'orange - jus de cranberry - sirop de pêche) € 10,50

Bouteille	Verre
€ 69,00	€ 14,00
€ 69,00	€ 14,00

€ 28,00	€ 5,80
€ 38,50	€ 7,90
€ 42,00	€ 8,60

€ 28,00	€ 5,80
€ 36,00	€ 7,40
€ 47,00	€ 9,60

€ 28,00	€ 5,80
---------	--------

50cl - € 37,00 • 10cl - € 7,60

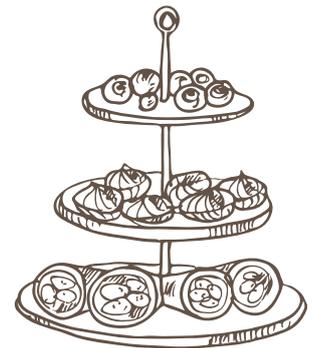
## NOS EAUX ET SOFTS



~ 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 tomate .....	25cl	€ 3,75
~ Jus d'orange .....	20cl	€ 3,75
~ Limonade pétillante citron - Ritchie .....	27,5cl	€ 4,75
~ Limonade pétillante orange - Ritchie .....	27,5cl	€ 4,75
~ Schweppes Ginger Ale .....	20cl	€ 3,95
~ Schweppes Tonic Original .....	20cl	€ 3,95
~ Schweppes Poivre rose .....	20cl	€ 3,95
~ Schweppes Orange & Lavande .....	20cl	€ 3,95
~ Schweppes Hibiscus .....	20cl	€ 3,95
~ Schweppes Ginger Beer .....	20cl	€ 3,95
~ Coca-Cola .....	20cl	€ 3,95
~ Coca-Cola zéro .....	20cl	€ 3,95
~ Fuze Tea pêche (non pétillant) .....	20cl	€ 3,95



## NOS BOISSONS CHAUDES

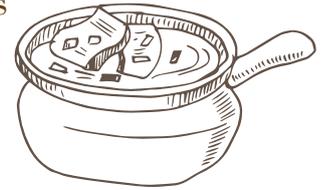


~ Espresso	€ 3,75	~ Thé vert chinois	€ 3,95
~ Lungo	€ 3,75	~ Earl Grey (thé noir & bergamote)	€ 3,95
~ Décaféiné	€ 3,75	~ Thé à la menthe	€ 3,95
~ Cappuccino	€ 4,25	~ Thé gingembre citron	€ 3,95
~ Cappuccino Special (vanille, caramel, noisette ou spéculoos)	€ 4,75	~ Infusion rooibos	€ 3,95
~ Latte Macchiato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



# CARTE

N'hésitez pas à demander notre liste des allergènes



## Les entrées

- ~ Croquettes maison homard - tourteau (2 pièces) € 21,00
- ~ Fondue au fromage de Herve, espuma à la bière Waterloo Triple Blonde (2 pièces) € 19,50
- ~ Carpaccio de biche, huile de pistache, Stilton, chips de légumes € 23,00
- ~ Crème brûlée d'artichaut, truffe et parmesan € 16,00
- ~ Tataki de thon, mayonnaise sriracha, algues wakamé, gingembre confit € 23,00
- ~ Pâté en croûte Richelieu au foie gras, chutney d'abricot à la Martin's Pale Ale € 19,50



## Les plats

- ~ Entrecôte Cube Roll irlandaise 350 gr, cresson, tomate, pommes frites € 37,50
- ~ Pavé de bœuf irlandais 250 gr, cresson, tomate, pommes frites € 29,50
- ~ Côte à l'os United Kingdom 2 cvts - 1,200 kg, cresson, tomate, pommes frites € 49,00/pp
- ~ Vol-au-vent de coucou de Malines à la bière Waterloo Blanche € 25,00
- ~ Dos de cabillaud, tortilla de brocoli, beurre blanc aux girolles et crevettes grises, celeri frit € 33,50
- ~ Carbonnades de joue porc à la Waterloo Red Cherry, salsifis, croquettes de pomme de terre € 25,00

## Supplément sauces maison

- ~ Jus de veau à la Waterloo Double Brune € 4,75
- ~ Poivre crème € 4,75
- ~ Archiduc aux champignons sauvages € 4,75
- ~ Béarnaise € 5,25
- ~ Beurre maître d'hôtel € 2,50



## Les salades & tartares

- ~ Américain préparé par nos soins, salade, pommes frites, mayonnaise € 25,50
- ~ Salade du moment: pastrami, Stilton, fruits secs, chicon, grattons de canard, œufs de caille, vinaigrette à l'échalote et betterave € 25,50
- \* Supplément de foie gras poêlé € 7,00

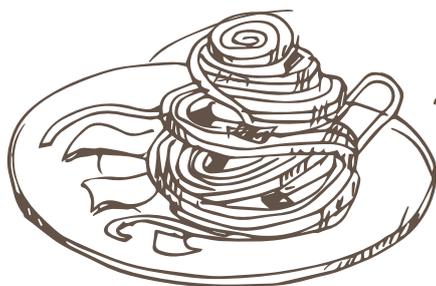


## Les végétariens

- ~ Linguine à la truffe € 27,00
- ~ Veggie burger, sauce Thousand Island, frites de patates douces € 23,50
- ~ Ravioles farcies aux cèpes, crème de Stilton € 23,50



€ 15,00



- Blanc de volaille poêlé, compote de pommes, pommes croquettes
- ...
- Spaghetti bolognaise
- ...
- Boulettes sauce tomate, frites
- ...
- Cheeseburger / Hamburger, frites, ketchup
- ...
- Fish & chips, mayonnaise

## Suppléments

- ~ Pommes frites € 4,00
- ~ Pommes croquettes 5 pcs € 4,50
- ~ Mayonnaise € 2,00
- ~ Ketchup - moutarde € 1,50
- ~ Salade verte € 5,00
- ~ Légumes chauds € 7,00

- ~ Business lunch - entrée + plat (2 services) € 31,50
- ~ Menu MSJ - mise en bouche + entrée + plat + dessert (3 services + mise en bouche) € 45,00

# NOTRE BANC D'ÉCAILLER\*

## HUÎTRES



( du mercredi soir au samedi soir)

3 pièces

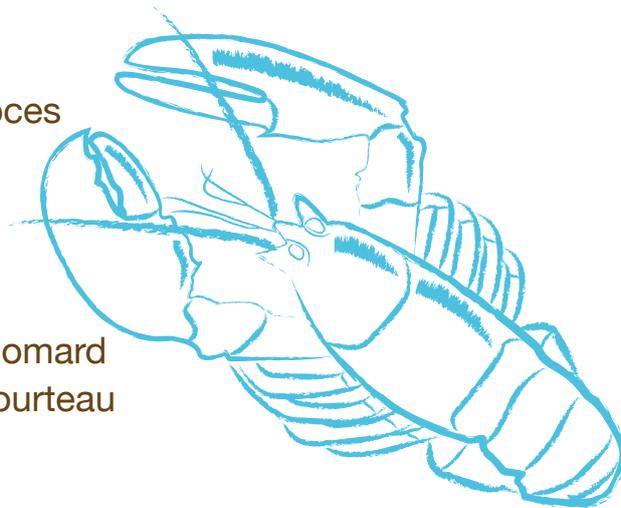
6 pièces

~ 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

# *Choix du business lunch pour la semaine*

*€31,50 (entrée + plat)*

## ENTRÉES



Salade croquante, pamplemousse rose, scampis,  
vinaigrette au jus de yuzu

...

Terrine de gibier maison, confit d'oignons à l'orange,  
céleri-rave

...

Potage Saint-Germain, croûtons

## PLATS



Suprême de volaille, pleurotes, gratin dauphinois

...

Risotto aux champignons sauvages

...

Parmentier d'aile de raie

# Menu Mont - Saint - Jean

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

€45,00

## MISE EN BOUCHE

Suivant l'inspiration du chef

## ENTRÉES

Salade croquante, pamplemousse rose, scampis, vinaigrette au jus de yuzu

...

Terrine de gibier maison, confit d'oignons à l'orange, céleri-rave

...

Potage Saint-Germain, croûtons

## PLATS

Suprême de volaille, pleurotes, gratin dauphinois

...

Risotto aux champignons sauvages

...

Parmentier d'aile de raie

## DESSERTS

Profiteroles glacées, sauce Nutella

...

Tartelette au citron meringuée

...

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

# CARTE DES VINS

## BULLES

	Bouteille	Verre 15cl
~ Champagne Pierre Gobillard Brut Authentique	€ 69,00	€ 14,00
~ Chant d'Éole Brut - Belgique	€ 69,00	€ 14,00

## VINS BLANCS

~ Domaine Aussières "Sélection" Chardonnay Domaine Barons de Rothschild (Lafite) 2022	€ 28,00	€ 5,80
~ Ferro 13 Write your # Hashtag Sauvignon Veritale Italia 2022	€ 32,00	
~ Grand Sieste de Rêve Vin de France Languedoc 2022	€ 36,50	
~ Pinot Blanc Cuvée Évidence Gustave Lorentz BIO 2022	€ 35,00	
~ Pinot Blanc Cuvée Réserve Gustave Lorentz 2021	37,5cl € 19,50	
~ Pouilly Fumé Domaine Raimbault 2023	€ 38,50	€ 7,90
~ Chablis Domaine Henri de Bareuil 2021	€ 42,00	€ 8,60
~ Châteauneuf-du-Pape 2021 Domaine du Vieux Lazaret - Fam. Quiot 2021	€ 69,50	

## VINS ROUGES

~ Domaine Aussières "Renaissance" Domaine Barons de Rothschild (Lafite) 2022	€ 28,00	€ 5,80
~ Oltre Passo Primitivo Puglia IGT 2023	€ 30,00	
~ Vacqueyras "Arabesque" Domaine de Montvac BIO 2022	€ 38,00	
~ Vacqueyras "Arabesque" Domaine de Montvac BIO 2020	37,5cl € 21,50	
~ Ailes Imaginaires Minervois Domaine Pujol 2022	€ 36,00	€ 7,40
~ Ribera Del Duero "Crianza" Bodega Balbas 2020	€ 44,50	
~ Château Le Pin Beausoleil Bordeaux Supérieur 2016	€ 47,00	€ 9,60
~ La Grande Sieste - Crapuleuse IGP Saint-Guilhem Languedoc 2022	€ 49,50	
~ Château La Rose Brisson Saint-Emilion Grand Cru 2020	€ 58,00	
~ Bourgogne Pinot Noir du Château de Marsannay 2021	€ 64,50	

## VIN ROSÉ

~ Sirocco Rosato Terre Siciliane 2023	€ 28,00	€ 5,80
---------------------------------------	---------	--------

## VIN DOUX

~ Mirabelle du Château de la Jaubertie Monbazillac BIO 2022	50cl - € 37,00 • 10cl - € 7,60	
---	--------------------------------	--