



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 :

02/655.62.62

Email :

restaurant@brasseriewaterloo.be

Adresse :

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

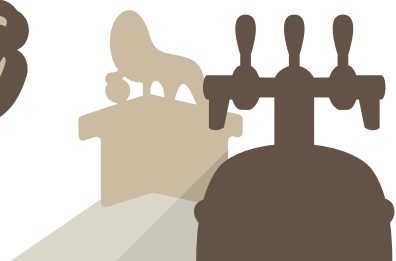
Choisissez une bière parmi la gamme Waterloo et partagez un mini-fût à votre table !
(3,8L ou environ 15 x 25cl) • € 54,95

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 • NEW •	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

Crowler



Waterloo's Crowler 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

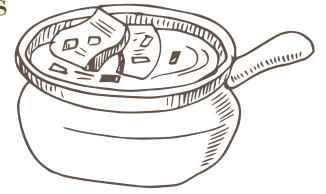


~ Espresso	€ 3,75	~ Thé vert chinois	€ 3,95
~ Lungo	€ 3,75	~ Earl Grey (thé noir & bergamote)	€ 3,95
~ Décaféiné	€ 3,75	~ Thé à la menthe	€ 3,95
~ Cappuccino	€ 4,25	~ Thé gingembre citron	€ 3,95
~ Cappuccino Special (vanille, caramel, noisette ou spéculoos)	€ 4,75	~ Infusion rooibos	€ 3,95
~ Latte Macchiato	€ 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
- ~ Fondu 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

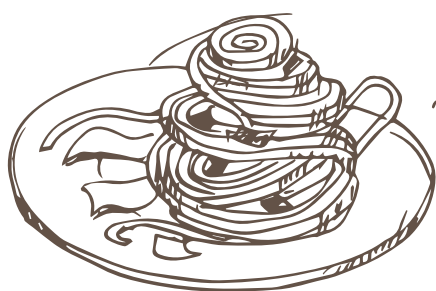


Les végétariens

- ~ 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

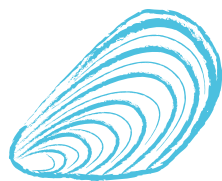
- ~ Business lunch - entrée + plat (2 services) € 31,50
- ~ Menu MSJ - mise en bouche + entrée + plat + dessert (3 services + mise en bouche) € 45,00

NOTRE BANC D'ÉCAILLER*

HUÎTRES



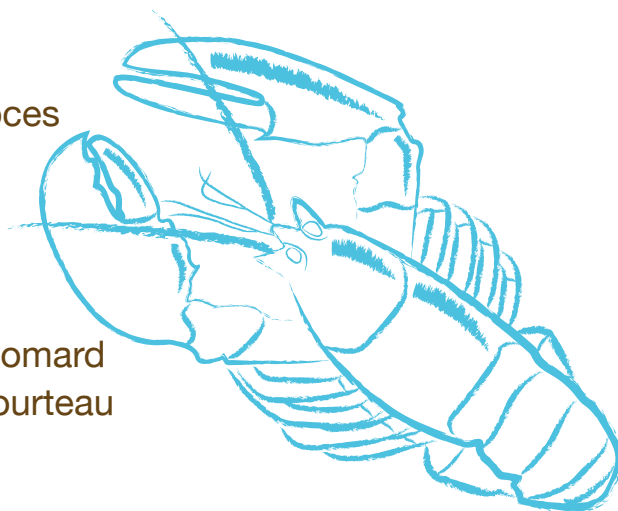
(du mercredi soir au samedi soir)



	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

~ 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

Choix du business lunch pour la semaine

€31,50 (entrée + plat)

ENTRÉES



Salade de magret fumé, foie gras,
stilton, vinaigrette betterave et échalote

...

Soupe à l'oignon gratinée

...

Sashimi de saumon mariné maison au Waterloo Oak Gin

PLATS



Sauté de bœuf Stroganoff, riz

...

Choucroute de poisson, purée

...

Tagliatelles aux champignons sauvages

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 de magret fumé, foie gras, stilton, vinaigrette betterave et échalote

...

Soupe à l'oignon gratinée

...

Sashimi de saumon mariné maison au Waterloo Oak Gin

PLATS

Sauté de bœuf Stroganoff, riz

...

Choucroute de poisson, purée

...

Tagliatelles aux champignons sauvages

DESSERTS

Mousse chocolat pistache

...

Tartelette Tatin (min 10 minutes)

...

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 Ausières "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 Ausières "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	
---	--------------------------------	--