



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

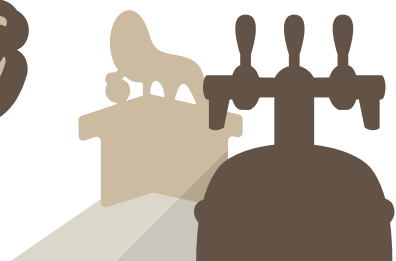
Choisissez une bière parmi la gamme Waterloo et partagez un mini-fût à votre table !
(3,8L ou environ 15 x 25cl) • € 54,95

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 • 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

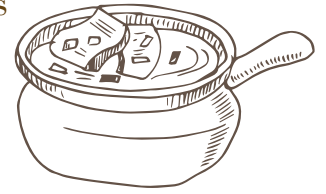


~ Espresso	€ 3,75	~ Thé vert chinois	€ 3,95
~ Lungo	€ 3,75	~ Earl Grey (thé noir & bergamote)	€ 3,95
~ Décaféiné	€ 3,75	~ Thé à la menthe	€ 3,95
~ Cappuccino	€ 4,25	~ Thé gingembre citron	€ 3,95
~ Cappuccino Special (vanille, caramel, noisette ou spéculoos)	€ 4,75	~ Infusion rooibos	€ 3,95
~ Latte Macchiato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

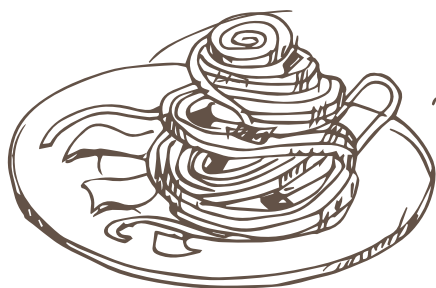


Les végétariens

- ~ 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

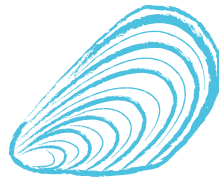


(du mercredi soir au samedi soir)

3 pièces

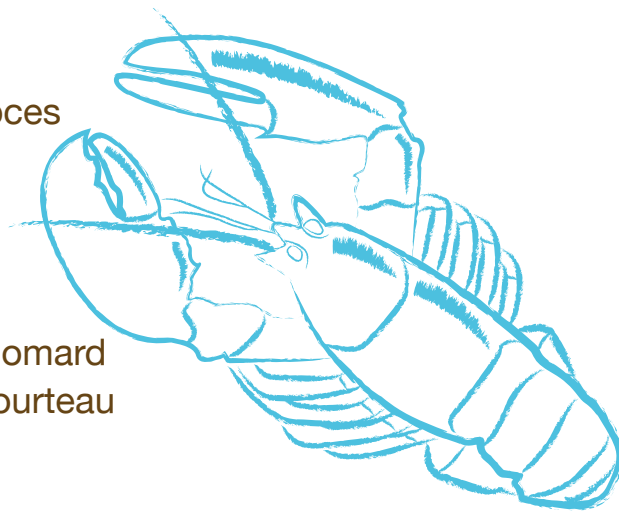
6 pièces

~ 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