



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 - jusqu'à 19h*

**Contact**

*N° de téléphone :*

*02/655.62.62*

*Email :*

*restaurant@brasseriédewaterloo.be*

*Adresse :*

*chaussée de Charleroi, 591 – 1410 Waterloo*

# Découvrir & Partager



- Découvrez la gamme Waterloo
- Découvrez la gamme Finest Beers

Une dégustation de 6 x 12cl  
Une dégustation de 6 x 12cl

€ 19,75  
€ 19,75



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

Farm Pils • € 51,95  
Saison Bio • € 67,95  
Triple Blonde • € 79,95

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 | € 3,95 |
| ~ Waterloo Farm Pils (non-filtrée) (au tank) | 4.9% | 50cl | € 7,50 |
| ~ Waterloo Saison Bio                        | 6,8% | 33cl | € 5,25 |
| ~ Waterloo NA White IPA                      | 0,5% | 33cl | € 5,00 |
| ~ Waterloo Blanche                           | 5,0% | 25cl | € 4,25 |
| ~ Waterloo Triple blonde                     | 8,0% | 33cl | € 6,25 |
| ~ Waterloo Double Brune                      | 8,0% | 33cl | € 6,25 |
| ~ Waterloo Red Cherry                        | 8,0% | 33cl | € 6,25 |
| ~ Waterloo Farm Cider                        | 4,5% | 25cl | € 4,50 |
| ~ Waterloo Ephémère                          | 6,0% | 33cl | € 5,15 |
| ~ Waterloo Grand Cru                         | 9,0% | 33cl | € 6,75 |



## NOS AUTRES SPÉCIALITÉS AU FÛT

|                                          |      |      |        |
|------------------------------------------|------|------|--------|
| ~ Maredret Monasterium Altus             | 6.8% | 33cl | € 6,25 |
| ~ Bourgogne des Flandres Brune           | 5,0% | 25cl | € 4,50 |
| ~ Bourgogne des Flandres Brune           | 5,0% | 50cl | € 8,00 |
| ~ Blonden Os                             | 6,5% | 33cl | € 6,25 |
| ~ Timmermans Lambicus Kriek Black Pepper | 4,0% | 33cl | € 5,95 |
| ~ Guinness Draught                       | 4.2% | 50cl | € 8,00 |
| ~ Guinness Draught                       | 4.2% | 25cl | € 4,50 |
| ~ Martin's IPA 55                        | 6,5% | 33cl | € 6,25 |
| ~ Gordon Cold IPA                        | 6,0% | 25cl | € 4,50 |
| ~ Gordon Cold IPA                        | 6,0% | 50cl | € 8,00 |



# Nos bières en bouteille

|                                            |      |        |         |
|--------------------------------------------|------|--------|---------|
| ~ Waterloo Cuvée Impériale                 | 9,5% | 75 cl  | € 21,00 |
| ~ Maredret Monasterium Triplus             | 8,0% | 33cl   | € 6,50  |
| ~ Maredret Monasterium Extra               | 3,6% | 33cl   | € 5,50  |
| ~ Bourgogne des Flandres Blonde            | 5.5% | 33cl   | € 5,95  |
| ~ Timmermans Lambicus Fraise Thym          | 4,0% | 33cl   | € 5,95  |
| ~ Timmermans Lambicus Framboise Hibiscus   | 4,0% | 33cl   | € 5,95  |
| ~ Timmermans Lambicus Pêche Cardamome      | 4,0% | 33cl   | € 5,95  |
| ~ Timmermans Lambicus Blanche              | 4,5% | 33cl   | € 5,95  |
| ~ Timmermans Kriek Retro                   | 4,5% | 33cl   | € 5,95  |
| ~ Timmermans Griotteke Bourbon Barrel Aged | 6,7% | 75cl   | € 21,00 |
| ~ Timmermans Lambicus Elderflower          | 6.7% | 75cl   | € 21,00 |
| ~ Timmermans Oude Gueuze                   | 6.7% | 37.5cl | € 7,75  |
| ~ Timmermans Oude Kriek                    | 6.7% | 37.5cl | € 7,75  |
| ~ Timmermans Lambicus Faro                 | 4,0% | 33 cl  | € 5,95  |
| ~ Timmermans Lambic & Stout                | 6,0% | 37,5cl | € 7,50  |
| ~ Brasserie de la Taupe Brewer's Desire    | 7.5% | 75cl   | € 21,00 |
| ~ Guinness Special Export                  | 8,0% | 33cl   | € 6,50  |
| ~ Guinness Draught 0,0 Alcohol Free        | 0,0% | 44cl   | € 6,25  |
| ~ Gordon Scotch Ale                        | 8,0% | 33cl   | € 6,25  |
| ~ Gordon Triple Oak                        | 8,0% | 33cl   | € 6,25  |
| ~ Martin's Pale Ale                        | 5,8% | 33cl   | € 5,95  |
| ~ Martin's White IPA                       | 4,8% | 33cl   | € 5,95  |



Waterloo's Growler 3,80L • Farm Pils € 51,95 •  
Saison Bio € 67,95 • Triple Blonde € 79,95 •





# NOS APÉRITIFS ET ALCOOLS

## WATERLOO

|                                                                   |         |
|-------------------------------------------------------------------|---------|
| ~ Waterloo Original Gin 5cl                                       | € 8,95  |
| ~ Waterloo Oak Gin 5cl                                            | € 9,95  |
| ~ Waterloo Sloe Gin 5cl                                           | € 8,50  |
| ~ Waterloo Whisky The Brancardier Batch III                       | € 11,50 |
| ~ Waterloo Whisky The Brewer Batch 1 - Single Malt 5cl            | € 12,00 |
| ~ Waterloo Whisky - Empereur - Cognac Cask finish 5 years Old 5cl | € 18,85 |
| <b>*Dégustation des 3 whiskys (3x2cl)</b>                         | € 16,95 |
| ~ Jonge Genever Bourgogne des Flandres                            | € 7,50  |
| ~ Hop Genever Bourgogne des Flandres                              | € 8,00  |
| ~ Campari 5cl                                                     | € 8,50  |
| ~ Porto rouge ou blanc 7cl                                        | € 8,50  |
| ~ Sherry Fino 7cl                                                 | € 8,50  |
| ~ 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                                                 | € 9,50  |
| ~ Picon bière                                                     | € 12,00 |
| ~ Accompagnement Soft                                             | € 3,95  |



## NOS COCKTAILS



### COCKTAILS À LA BIÈRE

|                                                                                           |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ~ Grouchy (Amaretto - Guinness Draught - caramel)                                         | € 14,75 |
| ~ Napoléon (Waterloo Triple Blonde - Waterloo Red Cherry & Waterloo Sloe gin)             | € 14,75 |
| ~ 1815 (Waterloo Blanche, Schweppes Hibiscus, Cointreau)                                  | € 14,75 |
| ~ Houblonito (rhum brun, feuilles de menthe, sucre de canne, citron vert, Maredret Altus) | € 14,75 |

## NOS VINS

### Bulles

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



### Vins blancs

|                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|
| ~ Domaine Ausières "Sélection" Chardonnay Domaine Barons de Rothschild (Lafite) 2024 |
| ~ Pinot Blanc Cuvée Évidence Gustave Lorentz BIO 2022                                |
| ~ Pouilly-Fumé Domaine Raimbault - Pineau 2024                                       |
| ~ Chablis Domaine Henri de Bareuil 2021                                              |

### Vins rouges

|                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------|
| ~ Domaine Ausières "Renaissance" Domaine Barons de Rothschild (Lafite) 2022 |
| ~ Pinot Noir Gustave Lorentz Cuvée Réserve 2022 «Rouge Frais»               |
| ~ Ailes Imaginaires Minervois Domaine Poujol 2023                           |
| ~ Château Le Pin Beausoleil Bordeaux Supérieur 2016                         |

### Vin rosé

|                                        |
|----------------------------------------|
| ~ Sirocco Rosato Terre Siciliane 2024  |
| ~ La Grande Sieste "Rosé de Rêve" 2024 |



## COCKTAILS MAISON MONT-SAINT-JEAN

|                                                                                    |         |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ~ Spicy Green (Waterloo Original Gin, coriandre, poivre rose, tonic)               | € 15,00 |
| ~ Grape Bitter (Waterloo Oak Gin, pamplemousse, girofle, tonic)                    | € 15,00 |
| ~ Kir Mont-St-Jean (Waterloo Sloe Gin, vin blanc)                                  | € 12,50 |
| ~ Kir Royal (Waterloo Sloe Gin, champagne)                                         | € 15,00 |
| ~ SloePolitan (Waterloo Sloe Gin, Cointreau, citron vert, jus de cranberry)        | € 15,00 |
| ~ Red Lion (Waterloo Original Gin, jus d'orange, jus de cranberry, sirop de pêche) | € 15,00 |
| ~ Cocktail du mois                                                                 | € 15,00 |

### COCKTAILS CLASSIQUES

|                                                                                           |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ~ Mojito (rhum brun - citron vert - feuilles de menthe - sucre de canne - eau pétillante) | € 15,00 |
| ~ Moscow Mule (vodka - citron vert - ginger beer)                                         | € 15,00 |
| ~ Spritz Sureau (liqueur de sureau - Prosecco - eau pétillante)                           | € 13,50 |
| ~ Spritz (Aperol - Prosecco - eau pétillante)                                             | € 12,50 |

### MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

|                                                                                       |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ~ Apple Ginger (sirop de vanille - jus de pommes Mont-St-Jean - Schweppes Ginger Ale) | € 11,75 |
| ~ Mont-Saint-Jean (jus de pommes Mont-St-Jean - citron - miel - cannelle)             | € 11,75 |
| ~ Virgin Mojito (eau pétillante - feuilles de menthe - sucre de canne - citron vert)  | € 11,75 |
| ~ Virgin Red Lion (jus d'orange - jus de cranberry - sirop de pêche)                  | € 11,75 |

| Bouteille | Verre 15cl |
|-----------|------------|
| € 69,00   | € 14,50    |
| € 69,00   | € 14,50    |

|         |        |
|---------|--------|
| € 28,00 | € 5,80 |
| € 35,00 | € 7,20 |
| € 38,50 | € 7,90 |
| € 42,00 | € 8,60 |

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

|         |        |
|---------|--------|
| € 28,00 | € 5,80 |
| € 34,00 | € 7,00 |

## 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



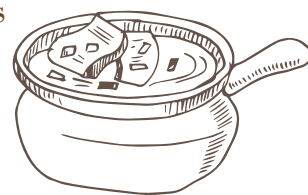
|                                                                      |         |                                    |        |
|----------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------|--------|
| ~ Espresso                                                           | € 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 Macchiatto                                                   | € 5,50  | ~ Infusion aux fruits rouges       | € 3,95 |
| ~ Latte Macchiatto 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 de scampi au fumet aromatisé à la Waterloo Grand Cru, pesto roquette-citronnelle (2 pcs) € 21,00
- ~ Fondus au fromage de Herve, espuma à la Waterloo Triple Blonde (2 pcs) € 19,50
- ~ Saumon mariné maison au Waterloo Oak Gin, crème aigrette, avruga, pickles de fenouil € 19,50
- ~ Tartare de thon asiatique, avocat, coriandre, citron vert, wakamé € 23,50
- ~ Carpaccio de canard, gingembre, citron vert, saké, huile de poireau € 21,50
- ~ Ceviche de daurade, lait de coco, fruit de la passion, coriandre € 21,50
- ~ **Planche à partager** (min 2cts): € 22,50/pp
  - Tartare de thon asiatique **I** Saumon mariné maison au Waterloo Oak Gin **I**
  - Ceviche de daurade lait de coco **I** Fondu au fromage de Herve **I** Croquette de scampi



## Les plats à la bière du groupe Anthony Martin

- ~ Plat signature de MSJ : joues de porc confites à la bière Waterloo Red Cherry, pommes amandines € 26,00
- ~ Coucou de Malines farci à la mozzarella et aux tomates confites, jus clair au Waterloo Farm Cidre € 27,50
- ~ Dos de cabillaud, espuma à la Martin's White IPA et au citron vert, mousseline de patate douce, asperges vertes, crumble de betterave € 34,50
- ~ Pavé de saumon écossais, sauce crème à la Waterloo Blanche, échalotes et champignons, tortilla au brocoli € 27,50

## Les grillades BBQ

- ~ Pavé de bœuf (250 g) € 29,50
- ~ Côte à l'os (1,1 kg – pour 2 couverts) € 49,50/pp
- ~ Entrecôte (350 g) € 39,00
- ~ Pluma de porc Duroc marinée au chimichurri € 35,00
- ~ Côtes d'agneau marinées aux herbes French Garden € 35,00
- ~ Thon rouge, crème d'olives Kalamata, tomates confites, pesto de coriandre € 35,00



## Suppléments sauces maison

- ~ Jus de veau à la Waterloo Double Brune / Poivre crème / Archiduc € 5,00
- ~ Béarnaise / Roquefort € 5,50
- ~ Beurre Maître d'hôtel € 3,00

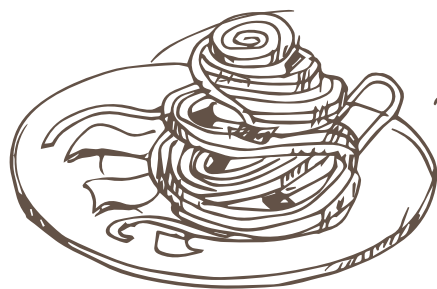
## Les salades & tartares

- ~ Tartare de bœuf, classique ou à l'italienne, salade, pommes frites, mayonnaise € 25,50
- ~ Salade César au coucou de Malines € 25,50
- ~ Salade de chèvre chaud, vinaigrette à la figue € 23,50



## Pasta & veggie

- ~ Veggie burger, sauce Thousand Island, frites de patates douces € 25,00
- ~ Ravioles farcies aux cèpes et asperges, beurre blanc à la sauge € 27,50
- ~ Linguine à la truffe d'été fraîche € 32,00



Steak enfant, frites, mayonnaise - € 17,50

...

Spaghetti bolognaise - € 15,00

...

Boulettes sauce tomate, frites - € 15,00

...

Cheeseburger ou hamburger, frites, ketchup - € 15,00

...

Fish & chips, mayonnaise - € 17,50

## Suppléments

- |                            |        |                      |        |
|----------------------------|--------|----------------------|--------|
| ~ Pommes frites            | € 4,00 | ~ Ketchup - moutarde | € 2,00 |
| ~ Frites de patates douces | € 5,00 | ~ Salade mixte       | € 6,00 |
| ~ Pommes croquettes        | € 4,50 | ~ Légumes chauds     | € 7,50 |
| ~ Mayonnaise               | € 2,50 |                      |        |

- ~ Business lunch - entrée + plat (2 services) € 33,00
- ~ Menu MSJ - mise en bouche + entrée + plat + dessert (3 services + mise en bouche) € 47,50



# *Choix du business lunch pour la semaine*

## *€33,00 (entrée + plat)*

### ENTRÉES



Salade de maatjes, pommes, betteraves, haricots verts,  
crème aigrette au Waterloo Oak gin et aneth

...

Chiffonnade de jambon cuit à l'os, salade Waldorf

...

Salade de légumes croquants, vinaigrette tofu et noix de cajou

### PLATS



Onglet de veau grillé, chimichurri, aubergines rôties au miel,  
halloumi, pignons de pin, myrtilles

...

Filet de truite meunière, sauce grenobloise,  
purée de pommes de terre, crème d'olives Kalamata

...

Barigoule d'artichauts au cidre Waterloo, ail et persil

# Menu Mont-Saint-Lean

Proposé pour l'ensemble de la table  
et appliqué à partir de 10 personnes

€47,50

## MISE EN BOUCHE

Suivant l'inspiration du chef

## ENTRÉES

Salade de maatjes, pommes, betteraves, haricots verts,  
crème aigrette au Waterloo Oak gin et aneth

...

Chiffonnade de jambon cuit à l'os, salade Waldorf

...

Salade de légumes croquants, vinaigrette tofu et noix de cajou

## PLATS

Onglet de veau grillé, chimichurri, aubergines rôties au miel,  
halloumi, pignons de pin, myrtilles

...

Filet de truite meunière, sauce grenobloise,  
purée de pommes de terre, crème d'olives Kalamata

...

Barigoule d'artichauts au cidre Waterloo, ail et persil

## DESSERTS

Fraises au citron

...

Soupe de pastèque et nectarine, glace au yaourt

...

Assiette de fromages affinés d'ici et d'ailleurs (supplément € 5,00)