



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@brasseriewaterloo.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

€ 19,75

Une dégustation de 6 x 12cl

€ 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
*Dégustation des 3 whiskys (3x2cl)	€ 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

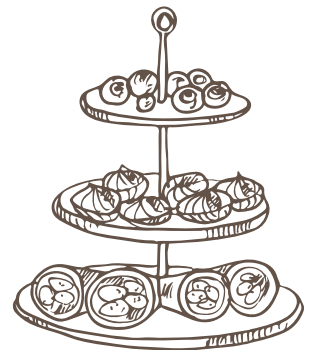
NOS EAUX ET SOFTS



~ 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



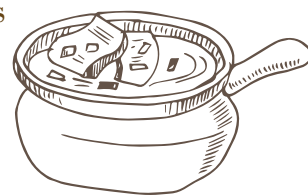
~ Espresso	€ 3,75	~ Thé vert chinois	€ 3,95
~ Lungo	€ 3,75	~ Earl Grey (thé noir & bergamote)	€ 3,95
~ Décaféiné	€ 3,75	~ Thé à la menthe	€ 3,95
~ Cappuccino	€ 4,25	~ Thé gingembre citron	€ 3,95
~ Cappuccino Special (vanille, caramel, noisette ou spéculoos)	€ 4,75	~ Infusion rooibos	€ 3,95
~ Latte Macchiatto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

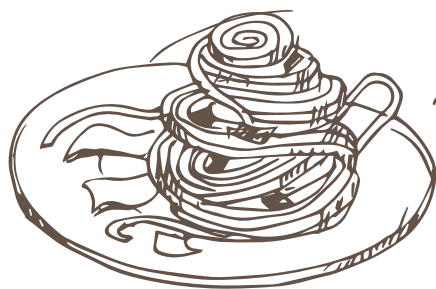
Les salades & tartares

- ~ 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



Artichaut breton, vinaigrette

...

Carpaccio de bœuf maturé fumé, salade de kimchi frais

...

Risotto à la bière Martin's IPA, soupions et asperges vertes

PLATS



Tagliata de bœuf grillé au barbecue, roquette, parmesan, huile de truffe, tomates confites, pommes rissolées

...

Espadon snacké, sauce vierge à la mangue,
pastèque, avocat, jeunes oignons

...

Ravioles burrata limone, beurre à la sauge, olives séchées

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

Artichaut breton, vinaigrette

...

Carpaccio de bœuf maturé fumé, salade de kimchi frais

...

Risotto à la bière Martin's IPA, soupions et asperges vertes

PLATS

Tagliata de bœuf grillé au barbecue, roquette, parmesan,
huile de truffe, tomates confites, pommes rissolées

...

Espadon snacké, sauce vierge à la mangue, pastèque, avocat, jeunes oignons

...

Ravioles burrata limone, beurre à la sauge, olives séchées

DESSERTS

Clafoutis aux cerises

...

Coupe mangue-passion, citron, sirop menthe-rhum

...

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

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

	Bouteille	Verre 15cl
~ Domaine Ausières "Sélection" Chardonnay Domaine Barons de Rothschild (Lafite) 2023	€ 28,00	€ 5,80
~ Ferro 13 Write your # Hashtag Sauvignon Veritale Italia 2022	€ 32,00	
~ Pecorino Le Murate Frattiria Nicodeli 2023	€ 34,00	
~ Grand Sieste de Rêve Vin de France Languedoc 2022	€ 36,50	
~ Pinot Blanc Cuvée Évidence Gustave Lorentz BIO 2022	€ 35,00	€ 7,20
~ Pinot Blanc Cuvée Réserve Gustave Lorentz 2023	37,5cl € 19,50	
~ Saint - Véran Château de la Greffière 2022	€ 39,00	
~ Pouilly-Fumé Domaine Raimbault 2024	€ 38,50	€ 7,90
~ Chablis Domaine Henri de Bareuil - Pineau 2021	€ 42,00	€ 8,60
~ Châteauneuf-du-Pape Domaine du Vieux Lazaret - Fam. Quiot 2021	€ 69,50	

VINS ROUGES

	Bouteille	Verre 15cl
~ Domaine Ausières "Renaissance" Domaine Barons de Rothschild (Lafite) 2022	€ 28,00	€ 5,80
~ Oltre Passo Primitivo Puglia IGT 2023	€ 30,00	
~ Nero d'Avola Nené Fondo Antico Sicile 2022	€ 34,00	
~ Pinot Noir Gustave Lorentz Cuvée Réserve 2022	€ 36,00	€ 7,40
~ Vacqueyras "Arabesque" Domaine de Montvac BIO 2022	€ 38,00	
~ Vacqueyras "Arabesque" Domaine de Montvac BIO 2022	37,5cl € 21,50	
~ Ailes Imaginaires Minervois Domaine Pujol 2023	€ 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	

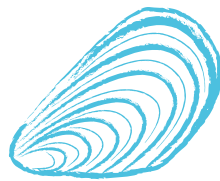
VIN ROSÉ

	Bouteille	Verre 15cl
~ Sirocco Rosato Terre Siciliane 2024	€ 28,00	€ 5,80
~ La Grande Sieste "Rosé de Rêve" 2024	€ 34,00	€ 7,00

NOTRE BANC D'ÉCAILLER*

HUÎTRES

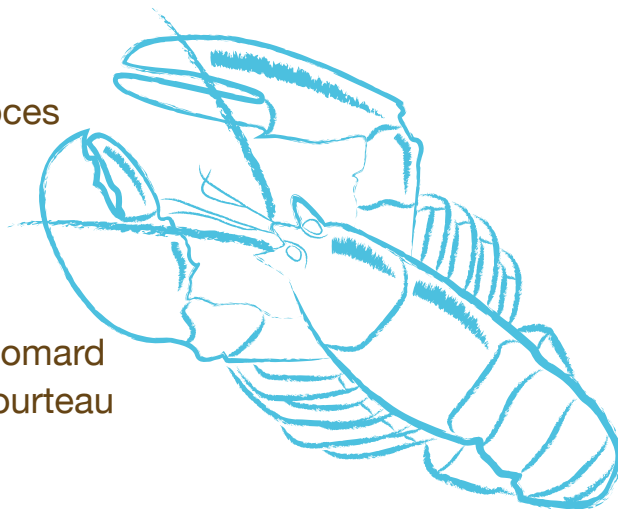
(du mercredi soir au samedi soir)



	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