



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 :

Email :

Adresse :

02/655.62.62

restaurant@brasseriédewaterloo.be

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

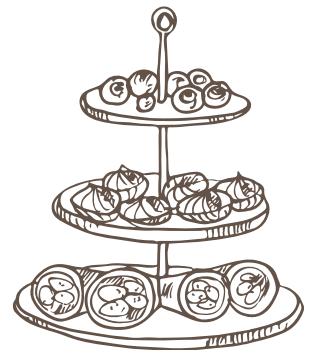
NOS EAUX ET SOFTS



~ 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



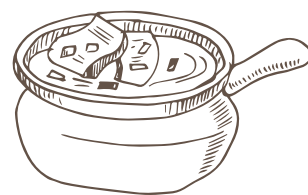
~ Espresso	€ 3,75	~ Thé vert chinois	€ 3,95
~ Lungo	€ 3,75	~ Earl Grey (thé noir & bergamote)	€ 3,95
~ Décaféiné	€ 3,75	~ Thé à la menthe	€ 3,95
~ Cappuccino	€ 4,25	~ Thé gingembre citron	€ 3,95
~ Cappuccino Special (vanille, caramel, noisette ou spéculoos)	€ 4,75	~ Infusion rooibos	€ 3,95
~ Latte Macchiatto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





MENU

Please don't hesitate to ask for our list of allergens



Starters

- ~ Scampi croquettes with smoked aroma, flavoured with Waterloo Grand Cru, rocket-lemongrass pesto (2 pcs) € 21,00
- ~ Herve cheese fondue, Waterloo Triple Blonde espuma (2 pcs) € 19,50
- ~ House-marinated salmon with Waterloo Oak Gin, tangy cream, trout roe, fennel pickles € 19,50
- ~ Asian tuna tartare, avocado, coriander, lime, wakame € 23,50
- ~ Duck carpaccio, ginger, lime, sake, leek oil € 21,50
- ~ Sea bream ceviche, coconut milk, passion fruit, coriander € 21,50
- ~ **Sharing platter** (minimum 2 people): € 22,50/pp
 - Asian tuna tartare **I** House-marinated salmon with Waterloo Oak Gin **I**
 - Coconut milk sea bream ceviche **I** Herve cheese fondue **I** Scampi croquette

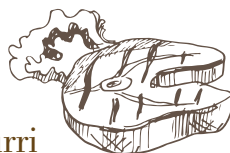


Dishes with Anthony Martin Group Beers

- ~ MSJ Signature Dish: Pork cheeks confit with Waterloo Red Cherry beer, amandine potatoes € 26,00
- ~ Malines chicken stuffed with mozzarella and sun-dried tomatoes, light Waterloo Farm Cider jus € 27,50
- ~ Cod fillet, Martin's White IPA espuma and lemon, sweet potato mousseline, green asparagus, beetroot crumble € 34,50
- ~ Scottish salmon fillet, creamy Waterloo Blanche sauce, shallots and mushrooms, broccoli tortilla € 27,50

BBQ GrillsQ

- ~ Beef steak (250 g) € 29,50
- ~ Rib of beef (1.1 kg – for 2 persons) € 49,50/pp
- ~ Ribeye steak (350 g) € 39,00
- ~ Duroc pork pluma marinated with chimichurri € 35,00
- ~ Lamb chops marinated with French Garden herbs € 35,00
- ~ Tuna, Kalamata olive cream, sun-dried tomatoes, coriander pesto € 35,00



House Sauce Supplements

- ~ Veal jus with Waterloo Double Brune / Pepper cream / Archiduc € 5,00
- ~ Béarnaise / Roquefort € 5,50
- ~ Maître d'hôtel butter € 3,00

Salads & Tartares

- ~ Beef tartare, classic or Italian-style, salad, fries, mayonnaise € 25,50
- ~ Caesar salad with Malines chicken € 25,50
- ~ Warm goat cheese salad, fig vinaigrette € 23,50



Pasta & veggie

- ~ Veggie burger, Thousand Island sauce, sweet potato fries € 25,00
- ~ Ravioli stuffed with porcini and asparagus, sage beurre blanc € 27,50
- ~ Linguine with fresh summer truffle € 32,00



<12 ans / jaren / years old

Kids' steak, fries, mayonnaise – €17.50

...

Spaghetti Bolognese – €15.00

...

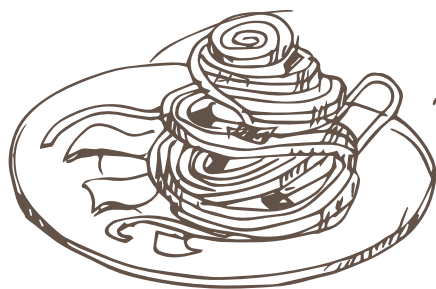
Meatballs with tomato sauce, fries – €15.00

...

Cheeseburger or hamburger, fries, ketchup – €15.00

...

~ Fish & chips, mayonnaise – € 17,50



Side Dishes

- | | | | |
|----------------------|--------|---------------------|--------|
| ~ French fries | € 4,00 | ~ Ketchup – Mustard | € 2,00 |
| ~ Sweet potato fries | € 5,00 | ~ Mixed salad | € 6,00 |
| ~ Croquette potatoes | € 4,50 | ~ Hot vegetables | € 7,50 |
| ~ Mayonnaise | € 2,50 | | |

- ~ Business lunch - starter + main (2 courses) € 33,00
- ~ MSJ Menu - amuse-bouche + starter + main + dessert (3 courses + amuse-bouche) € 47,50

Choix du business lunch pour la semaine

€33,00 (entrée + plat)

ENTRÉES



Os à moelle, court-bouillon aux shiitakés

...

Filet de colin fumé, salade croquante, mayonnaise chipotle

...

Velouté de chou-fleur parfumé à l'huile de truffe

PLATS



Cuisse de lapereau à la bière éphémère de Waterloo,
pruneaux, pommes croquettes

...

Pavé de sandre en écailles de courgette, sauce aux chicons,
pommes de terre persillées

...

Gnocchi au potiron, crème de gorgonzola et copeaux de cantal

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

Os à moelle, court-bouillon aux shiitakés

...

Filet de colin fumé, salade croquante, mayonnaise chipotle

...

Velouté de chou-fleur parfumé à l'huile de truffe

PLATS

Cuisse de lapereau à la bière éphémère de Waterloo, pruneaux, pommes croquettes

...

Pavé de sandre en écailles de courgette, sauce aux chicons,
pommes de terre persillées

...

Gnocchi au potiron, crème de gorgonzola et copeaux de cantal

DESSERTS

Soufflé glacé au chocolat, coulis vanille, kumquats confits

...

Tartelette Tatin (prévoir 10 min)

...

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