



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

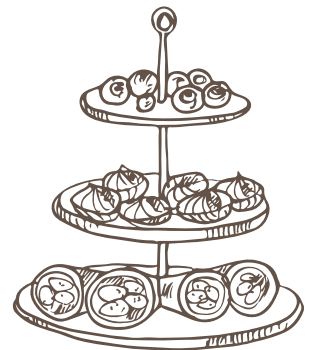
NOS EAUX ET SOFTS



~ 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		





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

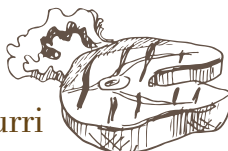


Les plats à la bière du groupe Anthony Martin

- ~ 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
- ~ Ravioles farcies aux cèpes et asperges, beurre blanc à la sauge
- ~ Linguine à la truffe d'été fraîche



- € 25,00
- € 27,50
- € 32,00



<12 ans / jaren / years old

Steak enfant, frites, mayonnaise - € 17,50

...

Spaghetti bolognaise - € 15,00

...

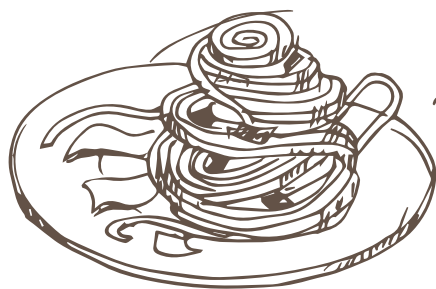
Boulettes sauce tomate, frites - € 15,00

...

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



Crème brûlée au foie gras, épices spéculoos,
céleri frit, chips de jambon Serrano

...

Crevettes bleues, taboulé de lentilles corail, huile de poireaux

...

Panna cotta au chou-fleur, huile d'amande douce

PLATS



Tagliata de bœuf, roquette, parmesan, salsa tartufata

...

Soupe de poissons, rouille

...

Rigatoni all'arrabbiata, pecorino

Menu Mont-Saint-Jean

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

Crème brûlée au foie gras, épices spéculoos, céleri frit, chips de jambon Serrano

...

Crevettes bleues, taboulé de lentilles corail, huile de poireaux

...

Panna cotta au chou-fleur, huile d'amande douce

PLATS

Tagliata de bœuf, roquette, parmesan, salsa tartufata

...

Soupe de poissons, rouille

...

Rigatoni all'arrabbiata, pecorino

DESSERTS

Vacherin glacé framboise, amande

...

Gâteau moelleux au chocolat, crème anglaise

...

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