



Bienvenue à la

BRASSERIE DE WATERLOO™

Jours d'ouverture

<i>Lundi</i>	<i>Fermé</i>
<i>Mardi</i>	<i>Fermé</i>
<i>Mercredi</i>	<i>17h - 23h</i>
<i>Jeudi</i>	<i>11h - 23h</i>
<i>Vendredi</i>	<i>11h - 23h</i>
<i>Samedi</i>	<i>11h - 23h</i>
<i>Dimanche (horaire hiver)</i>	<i>10h30 - 17h</i>

Contact

<i>N° de téléphone :</i>	<i>02/655.62.62</i>
<i>Email :</i>	<i>restaurant@brasseriédewaterloo.be</i>
<i>Adresse :</i>	<i>chaussée de Charleroi, 591 – 1410 Waterloo</i>

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)

Waterloo Farm Pils • € 51,95

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 Récolte Saison	6,0%	33cl	€ 5,25
~ Waterloo NA Blonde	0,2%	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 Éphémère	6,0%	33cl	€ 5,15
~ Waterloo Grand Cru	9,0%	33cl	€ 6,75



NOS AUTRES SPÉCIALITÉS AU FÛT

~ 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



Noz bières en bouteille

~ Waterloo Cuvée Impériale	9,5%	75 cl	€ 21,00
~ Maredret Monasterium Altus	6,8%	33cl	€ 6,25
~ 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 Strawberry 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 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



NOS APÉRITIFS ET ALCOOLS

W	~ Waterloo Original Gin - 5cl • 42%	€ 8,95
A	~ Waterloo Oak Gin - 5cl • 42%	€ 9,95
T	~ Waterloo Sloe Gin - 5cl • 28%	€ 8,50
E	~ Waterloo Whisky The Brancardier Single Grain - Batch III • 5cl - 43%	€ 11,50
R	~ Waterloo Whisky The Brewer Single Malt - Batch II • 5cl - 43%	€ 12,00
L	~ Waterloo Whisky Empereur Cognac Cask finish • 5cl - 41,5%	€ 18,85
O	*Dégustation des 3 whiskeys (3x2cl)	€ 16,95
O	~ Waterloo Whisky The Nurse Single Cask Grain - Batch III • 5cl - 46%	€ 13,00
	~ Waterloo Whisky The Duke Rum Cask finish • 5cl - 59,5%	€ 18,95
	*Dégustation des 5 whiskeys (5x2cl)	€ 28,95
	~ Whisky Den Os Single Cask - Single Malt • 5cl - 46%	€ 12,00
	~ Whisky Den Os Single Cask - Single Grain • 5cl - 43%	€ 19,95
	~ Jonge Genever Bourgogne des Flandres • 5cl - 35%	€ 7,50
	~ Hop Genever Bourgogne des Flandres • 5cl - 35%	€ 8,00



~ Campari • 7cl - 25%	€ 8,50
~ Porto rouge ou blanc • 7cl - 19,5%	€ 8,50
~ Sherry Fino • 7cl - 15%	€ 8,50
~ Lillet rouge ou blanc • 8cl - 17%	€ 8,50
~ Pineau de Charentes • 7cl - 17%	€ 7,50
~ Ricard • 4cl - 45%	€ 7,50
~ Rhum Havana Especial • 5cl - 37,5%	€ 9,50
~ Picon vin blanc • 21%	€ 12,00
~ Picon bière • 21%	€ 9,50
~ Accompagnement Soft	€ 3,95



NOS COCKTAILS

COCKTAILS À LA BIÈRE/CIDRE

- ~ **Grouchy** (Amaretto, Guinness Draught, caramel)
- ~ **Napoléon** (Waterloo Triple Blonde, Waterloo Red Cherry & Waterloo Sloe gin)
- ~ **1815** (Waterloo Blanche, Schweppes Hibiscus, Cointreau)
- ~ **Cider Gin** (Waterloo Oak Gin, citron, sirop caramel & noisette, cidre)



€ 14,75



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
- ~ **Negroni MSJ** (Campari, Lillet Rouge, Waterloo Original Gin) € 14,50

MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

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

€ 11,75

NOS VINS

Bulles

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

Vins blancs

- ~ Domaine Aussières "Sélection" Chardonnay Domaine Barons de Rothschild (Lafite) 2024
- ~ Pouilly-Fumé Domaine Raimbault - Pineau 2024
- ~ Chablis Domaine Henri de Bareuil 2021

Vins rouges

- ~ Domaine Aussières "Renaissance" Domaine Barons de Rothschild (Lafite) 2023
- ~ Ailes Imaginaires Minervois Domaine Poujol 2023
- ~ Château Le Pin Beausoleil Bordeaux Supérieur 2016

Vin rosé

- ~ Sirocco Rosato Terre Siciliane 2024
- ~ Château de Cérons 2020 - Graves "Cérons"



Bouteille	Verre 15cl
€ 72,50	€ 14,80
€ 72,50	€ 14,80

€ 29,50	€ 6,20
€ 41,00	€ 8,50
€ 45,50	€ 9,40

€ 29,50	€ 6,20
€ 38,00	€ 7,90
€ 48,00	€ 9,90



€ 29,50	€ 6,20
vin doux - € 56,00	10cl - € 8,30

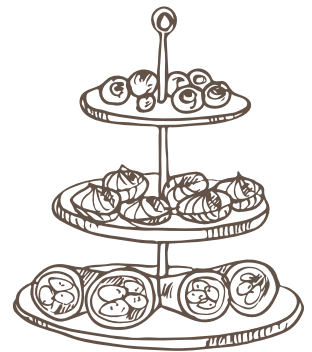
NOS EAUX ET SOFTS



~ 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 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		
~ Mont-Saint-Jean Coffee (Waterloo Apple Brandy)	€ 11,50		





CARTE

N'hésitez pas à demander notre liste des allergènes



Les entrées

- ~ **Crème brûlée au foie gras**, épices spéculoos, chips de Serrano, croustillant de céleri € 19,50
- ~ **Fondues au fromage de Herve**, espuma à la bière Waterloo Triple Blonde (2 pcs) € 21,00
- ~ **Croquettes maison de crevettes grises**, pesto coriandre-citron (2 pcs) € 24,00
- ~ **Tartare de saumon**, pommes, amandes effilées, oignon rouge, huile d'amande, citron bergamote, canneberge séchée € 21,50
- ~ **Rillettes de poisson fumé** au mascarpone, citron vert, aneth  € 19,50
- ~ **Carpaccio de biche**, huile de poireaux, pecorino piquant, crumble de betterave € 23,00
- ~ **Planche à partager** (min 2cts): fondue au fromage **I** croquette de crevettes **I** crème brûlée au foie gras **I** tartare de saumon **I** rilette de poisson fumé € 26,00 /pp

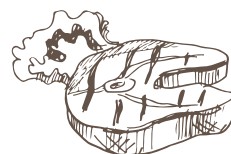
Les plats à la bière du groupe Anthony Martin

- ~ **Plat signature de MSJ**: joues de porc confites à la Waterloo Red Cherry € 28,50
- ~ **Vol-au-vent** de coucou de Malines à la bière Waterloo Blanche, champignons sauvages € 31,50
- ~ **Blanquette de cabillaud aux moules**, sauce à la Maredret Triplus, fèves des marais, butternut, champignons sauvages, pommes safranées € 37,50
- ~ **Filet pur de bœuf** en croûte « Wellington », sauce à la Waterloo Double Brune et jus de truffe (min. 20 min) € 47,50



Les plats

- ~ **Pavé de saumon écossais**, polenta à l'encre de seiche, beurre safrané aux coques, estragon € 29,50
- ~ **Magret de canard** aux baies de cassis, tatin aux chicons € 31,50
- ~ **Pavé de bœuf irlandais** 250 g, pommes frites € 31,50
- ~ **Côte à l'os** (1,1 kg – pour 2 couverts), pommes frites € 49,50/pp



Suppléments sauces maison

- ~ Poivre crème – archiduc, champignons sauvages € 5,50
- ~ Béarnaise – Waterloo Double Brune, truffe € 6,00

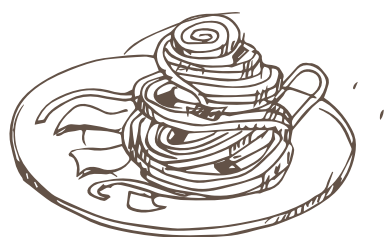
Les tartares

- ~ Tartare de bœuf classique préparé par nos soins, salade, pommes frites, mayonnaise € 25,50
- ~ Tartare de bœuf saveur truffe et foie gras € 34,50
- ~ Tartare de saumon, pommes, amandes effilées, oignon rouge, huile d'amande, citron bergamote, canneberge séchée € 32,50

Les salades, pasta & veggie



- ~ Salade de chèvre croustillant kataifi, mangue, chicons, fruits secs, vinaigrette aux noix € 26,50
- ~ Veggie burger : burger, avocat, mango relish, guacamole, frites de patates douces € 25,00
- ~ Ravioles farcies aux cèpes, crème de Gorgonzola, noix, butternut € 28,50



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 | € 4,50 | ~ Béarnaise maison, | € 6,00 |
| ~ Frites de patates douces | € 6,00 | Waterloo Double Brune, truffe | |
| ~ Pommes croquettes (5 pces) | € 5,00 | ~ Salade verte ou salade mixte | € 7,00 |
| ~ Mayonnaise | € 2,50 | ~ Jardinière de légumes chauds | € 9,50 |
| ~ Ketchup - moutarde | € 2,00 | | |
| ~ Sauces chaudes maison : | € 5,50 | | |
| poivre crème – archiduc, champignons sauvages | | | |

Choix du business lunch pour la semaine

€35,50 (entrée + plat)

ENTRÉES



Tartelette de butternut, carotte et châtaignes

...

Carpaccio de bresaola, huile de noix, crumble de cheddar

...

Ballotine de saumon fumé au chèvre frais

PLATS



Échine de porcelet confite,
archiduc shiitaké, pomme de terre éventail

...

Dos de loup de mer, mousseline de patate douce,
sauce safran-estragon

...

Lasagne végétarienne

Menu Mont-Saint-Jean

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

€49,50

MISE EN BOUCHE

Suivant l'inspiration du chef

ENTRÉES

Tartelette de butternut, carotte et châtaignes

...

Carpaccio de bresaola, huile de noix, crumble de cheddar

...

Ballotine de saumon fumé au chèvre frais

PLATS

Échine de porcelet confite, archiduc shiitaké, pomme de terre éventail

...

Dos de loup de mer, mousseline de patate douce, sauce safran-estragon

...

Lasagne végétarienne

DESSERTS

Soufflé glacé au chocolat

...

Tartelette Tatin

...

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