



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, Lilet 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

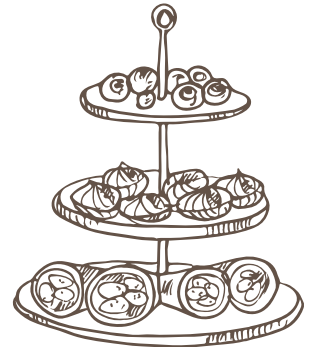
NOS EAUX ET SOFTS



~ 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

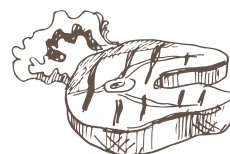
Les plats à la bière du groupe Anthony Martin

- ~ **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

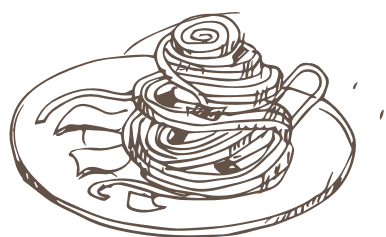
Les tartares

- ~ 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



Os à moelle gratiné, chapelure aux fines herbes

...

Cheesecake à la feta et poisson fumé

...

Potage Argenteuil (crème d'asperges)

PLATS



Pavé de saumon rôti, purée de pommes de terre à l'ail et
à la ciboulette, crème aux chicons

...

Côtes d'agneau, gratin dauphinois, jardinière de légumes,
beurre maître d'hôtel

...

Orecchiette aux petits pois,
burrata et crème citronnée à la sauge

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

Os à moelle gratiné, chapelure aux fines herbes

...

Cheesecake à la feta et poisson fumé

...

Potage Argenteuil (crème d'asperges)

PLATS

Pavé de saumon rôti,

purée de pommes de terre à l'ail et à la ciboulette, crème aux chicons

...

Côtes d'agneau, gratin dauphinois, jardinière de légumes, beurre maître d'hôtel

...

Orecchiette aux petits pois, burrata et crème citronnée à la sauge

DESSERTS

Mousse au chocolat noir et blanc

...

Apfelstrudel, glace au lait d'amande

...

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