



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>11h - 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 été)</i>	<i>10h30 - 19h</i>

**Contact**

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

# Découvrir & Partager



*Beer Flight*

€19,75

- 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



*Growler*

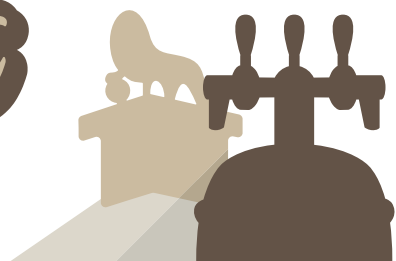
Choisissez une bière parmi la gamme Waterloo et partagez un mini-fût à votre table !  
(3,8L ou environ 15 x 25cl)

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



# Nos 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

<b>W</b>	~ Waterloo Original Gin - 5cl • 42%	€ 8,95
	~ Waterloo Oak Gin - 5cl • 42%	€ 9,95
<b>A</b>	~ Waterloo Sloe Gin - 5cl • 28%	€ 8,50
<b>T</b>	~ Waterloo Whisky <b>The Brancardier</b> Single Grain - Batch III • 5cl - 43%	€ 11,50
<b>E</b>	~ Waterloo Whisky <b>The Brewer</b> Single Malt - Batch II • 5cl - 43%	€ 12,00
<b>R</b>	~ Waterloo Whisky <b>Empereur</b> Cognac Cask finish • 5cl - 41,5%	€ 18,85
<b>L</b>	*Dégustation des 3 whiskys (3x2cl) .....	€ 16,95
<b>O</b>	~ Waterloo Whisky <b>The Nurse</b> Single Cask Grain - Batch III • 5cl - 46%	€ 13,00
<b>O</b>	~ Waterloo Whisky <b>The Duke</b> Rum Cask finish • 5cl - 59,5%	€ 18,95
	*Dégustation des 5 whiskys (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



## 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
- ~ **Sloe Politan** (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

~ 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



## COCKTAILS CLASSIQUES

~ <b>Mojito</b> (rhum brun, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, eau pétillante)	€ 15,00
~ <b>Moscow Mule</b> (vodka, citron vert, ginger beer)	€ 15,00
~ <b>Spritz Sureau</b> (liqueur de sureau, Prosecco, eau pétillante)	€ 13,50
~ <b>Spritz</b> (Aperol, Prosecco, eau pétillante)	€ 12,50
~ <b>Negroni MSJ</b> (Campari, Lilet Rouge, Waterloo Original Gin)	€ 14,50

## NOS COCKTAILS



€ 14,75



### 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)

### MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

€ 11,75

- ~ **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)

## 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



Bouteille	Verre 15cl
€ 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

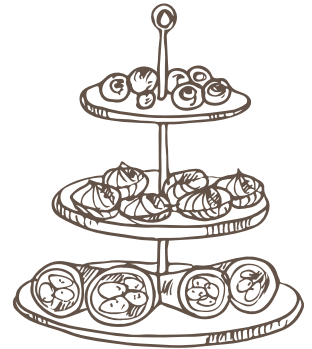
## NOS EAUX ET SOFTS



~ 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 Macchiato	€ 5,50	~ Infusion aux fruits rouges	€ 3,95
~ Latte Macchiato 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

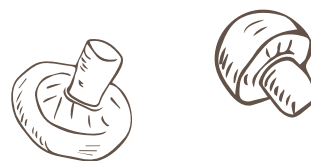


## Les entrées

- ~ **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
- ~ **Rillette 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** rillette de poisson fumé € 26,00 /pp

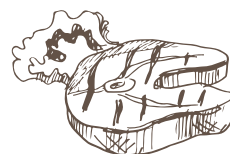
## Les plats à la bière du groupe Anthony Martin

- ~ **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

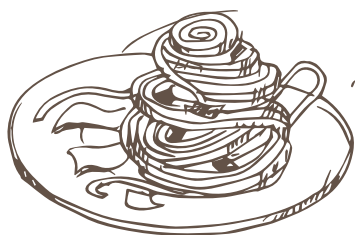
## Les tartares

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

# *Choix du business lunch pour la semaine*

*€35,50 (entrée + plat)*

## ENTRÉES



Vitello tonnato

...

Tartare d'espadon, papaye, concombre,  
citron d'Amalfi, œufs de poisson volant

...

Croquette de scamorza fumée, salade de poires nashi,  
espuma de tomates cerises

## PLATS



Filet de porcelet, pommes de terre fingerling aux champignons,  
tapenade d'olives noires Kalamata, sauce Maredret Extra

...

Filet de sébaste, jus façon bouillabaisse à l'ail,  
tempura de fenouil

...

Fregola torréfiée, asperges blanches rôties, petits pois primeur

# 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

Vitello tonnato

...

Tartare d'espadon, papaye, concombre, citron d'Amalfi, œufs de poisson volant

...

Croquette de scamorza fumée, salade de poires nashi, espuma de tomates cerises

## PLATS

Filet de porcelet, pommes de terre fingerling aux champignons,  
tapenade d'olives noires Kalamata, sauce Maredret Extra

...

Filet de sébaste, jus façon bouillabaisse à l'ail, tempura de fenouil

...

Fregola torréfiée, asperges blanches rôties, petits pois primeur

## DESSERTS

Choux farcis à la crème mascarpone à la vanille

...

Panna cotta pistache, tartare de fraises

...

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