



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</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*

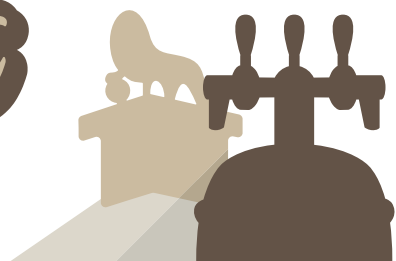
Choisissez une bière parmi la gamme Waterloo et partagez un mini-fût à votre table !  
(3,8L ou environ 15 x 25cl)

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	3,4%	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
<b>A</b>	~ Waterloo Oak Gin - 5cl • 42%	€ 9,95
<b>T</b>	~ Waterloo Sloe Gin - 5cl • 28%	€ 8,50
<b>E</b>	~ Waterloo Whisky <b>The Brancardier</b> Single Grain - Batch III • 5cl - 43%	€ 11,50
<b>R</b>	~ Waterloo Whisky <b>The Brewer</b> Single Malt - Batch II • 5cl - 43%	€ 12,00
<b>L</b>	~ Waterloo Whisky <b>Empereur</b> Cognac Cask finish • 5cl - 41,5%	€ 18,85
<b>O</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
	~ 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
	~ Campari • 7cl - 25%	€ 8,50
	~ Porto rouge ou blanc • 7cl - 19,5%	€ 8,50
	~ Sherry Fino • 7cl - 15%	€ 8,50
	~ Lilet 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 MAISON MONT-SAINT-JEAN

~ <b>Spicy Green</b> (Waterloo Original Gin, coriandre, poivre rose, tonic)	€ 15,00
~ <b>Grape Bitter</b> (Waterloo Oak Gin, pamplemousse, girofle, tonic)	€ 15,00
~ <b>Kir Mont-St-Jean</b> (Waterloo Sloe Gin, vin blanc)	€ 12,50
~ <b>Kir Royal</b> (Waterloo Sloe Gin, champagne)	€ 15,00
~ <b>Sloe Politan</b> (Waterloo Sloe Gin, Cointreau, citron vert, jus de cranberry)	€ 15,00
~ <b>Red Lion</b> (Waterloo Original Gin, jus d'orange, jus de cranberry, sirop de pêche)	€ 15,00
~ <b>Cocktail du mois</b>	€ 15,00

## 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

### À LA BIÈRE ET AU CIDRE

€ 14,75

- ~ **Guinnesspresso Martini** (Guinness Draught, Kalua, Espresso, Timmermans Spirit)
- ~ **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 2025
- ~ Chablis Domaine Henri de Bareuil 2021

### Vins rouges

- ~ Domaine Aussières "Renaissance" Domaine Barons de Rothschild (Lafite) 2023
- ~ Ailes Imaginaires Minervois Domaine Poujol 2023
- ~ Pinot Noir Gustave Lorentz Cuvée Réserve 2023 - rouge frais

### Vins rosés & vin doux

- ~ la Cour des Dames "Grenache" Pays d'Oc 2025
- ~ La Grande Sieste Rosé des Rêves 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
€ 37,00	€ 7,70



€ 29,50	€ 6,20
€ 37,00	€ 7,70
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

- ~ **Fondue au fromage de Herve maison**, espuma à la Waterloo Triple Blonde (60 g / 2 pcs) ..... € 21,50
- ~ **Croquettes maison de crevettes grises**, cresson et pesto coriandre (60 g / 2 pcs) ..... € 25,00
- ~ **Carpaccio de bœuf**, huile de pistache, copeaux de fromage ..... € 21,00
- ~ **Saltimbocca de jambon Serrano**, roquette, parmesan, caviar d'aubergines, mozzarella di bufala, pesto tomates confites ..... € 21,50
- ~ **Tartare de thon rouge**, mangue, cébette, avocat, soja, citron vert, sésame ..... € 23,00
- ~ **Salade de crevettes grises**, pamplemousse, chicon, avocat, mayonnaise maison tomatée au lard fumé et Waterloo Whisky Brancardier ..... € 25,00



**Planche à partager** (min. 2 couverts) : fondue au fromage / croquette de crevettes / salade de crevettes / tartare de thon rouge / saltimbocca Serrano ..... € 29,00/pp

## LES PLATS

- ~ **Filet de daurade**, mousseline d'asperges vertes, court-bouillon façon bouillabaisse au curcuma ..... € 27,50
- ~ **Pavé de saumon écossais** en croûte d'herbes, pressé de pommes de terre aux champignons, sauce hollandaise à la Martin's IPA 55, crevettes grises ..... € 31,00
- ~ **Parrillada de poissons à la plancha** (min. 2 couverts) : cabillaud, encornets, gambas, poulpe, daurade, saumon, sauce vierge basilic, aioli, pain naan, salade de fenouil citron vert ..... € 35,00/pp
- ~ **Paupiette de volaille farcie mozzarella**, tomates confites, pomme Anna, jus de veau léger au Waterloo Farm Cider et estragon ..... € 27,00
- ~ **Magret de canard**, lingot de pommes de terre, champignons, vinaigrette croquante de légumes, poireaux confits ..... € 32,50



**Plat signature** : joues de porcs confite à la Waterloo Red Cherry, pommes croquettes amandines ..... € 29,50

## PLATS ENFANTS

< 12 ans / jaren / years old



Steak enfant, frites, mayonnaise ..... € 18,50

Spaghetti bolognaise ..... € 15,00

Boulettes sauce tomate, frites ..... € 15,00

Cheeseburger ou hamburger, frites, ketchup ..... € 17,00

Fish & chips, mayonnaise ..... € 18,50



## LES GRILLADES AU BBQ



- ~ **Pavé de bœuf**, roquette, pommes frites (250 g) ..... € 32,00
- ~ **Tagliata de bœuf**, roquette, parmesan, huile tartufata, sirop balsamique, pommes frites (220 g) ..... € 33,00
- ~ **Picanha marinée aux épices tex-mex**, roquette, pommes frites ..... € 29,50
- ~ **Brochettes d'agneau** marinées citron-poivre vert, couscous perlé à l'orientale ..... € 33,50
- ~ **Pluma de porc ibérique marinée chimichurri**, cuisson basse température, roquette, pommes frites ..... € 32,50
- ~ **Entrecôte Irish Cube Roll**, roquette, pommes frites (300 g) ..... € 43,50
- ~ **Côte à l'os** (1,1 kg – pour 2 couverts), pommes frites ..... € 49,50/pp
- ~ **Mixed grill** min. 2 couverts : picanha, pluma, brochette d'agneau, tagliata de bœuf, pommes frites .... € 43,50/pp



### Suppléments sauces maison

Poivre crème • archiduc (champignons) • chimichurri - € 5,50  
Béarnaise • choron € 6,00 | Diable à la Waterloo Brune - € 5,50

## SALADES - TARTARES - VEGGIE

- ~ **Tartare de bœuf classique** préparé par nos soins, salade, pommes frites, mayonnaise ..... € 27,50
- ~ **Tartare de bœuf italien** : parmesan, basilic, tomates confites, mayonnaise truffe, pommes frites ..... € 28,50
- ~ **Tartare de thon rouge**, mangue, cébette, avocat, soja, citron vert, sésame ..... € 35,00
- ~ **Salade César**, coucou de Malines grillé, croûtons, parmesan, asperges vertes ..... € 27,00
- ~ **Salade de chèvre chaud** croustillant kataifi, vinaigrette figue, mangue, fruits secs ..... € 28,50
- ~ **Salade de crevettes grises**, pamplemousse, chicon, avocat, mayonnaise maison tomatée au lard fumé et Waterloo Whisky Brancardier ..... € 39,50
- ~ **Ravioles farcies aux cèpes**, beurre truffe, roquette, tomates confites, parmesan ..... € 28,50
- ~ **Veggie burger** : burger avocat, mango relish, guacamole, frites de patates douces ..... € 27,00

## SUPLÉMENTS

- Pommes frites ..... € 4,50
- Frites de patates douces ..... € 6,00
- Pommes croquettes (5 pces) ..... € 5,00
- Mayonnaise maison ..... € 2,50
- Ketchup • moutarde ..... € 2,00

### Sauces chaudes maison :

- poivre crème • archiduc (champignons) ..... € 5,50
- Béarnaise maison • choron ..... € 6,00
- Salade verte • salade mixte ..... € 7,50
- Salade de tomates ..... € 7,50
- Jardinière de légumes chauds ..... € 9,50

