



Bienvenue à la

# BRASSERIE DE WATERLOO<sup>TM</sup>

## 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@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 | 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 |



# 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

|          |                                                                               |         |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <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 whiskeys (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 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  |



| 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>SloePolitan</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, Lillet Rouge, Waterloo Original Gin)                          | € 14,50 |

| Nos COCKTAILS À LA BIÈRE ET AU CIDRE                                                   |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ~ <b>Guinnesspresso Martini</b> (Guinness Draught, Kalua, Espresso, Timmermans Spirit) | € 14,75 |
| ~ <b>Napoléon</b> (Waterloo Triple Blonde, Waterloo Red Cherry & Waterloo Sloe gin)    |         |
| ~ <b>1815</b> (Waterloo Blanche, Schweppes Hibiscus, Cointreau)                        |         |
| ~ <b>Cider Gin</b> (Waterloo Oak Gin, citron, sirop caramel & noisette, cidre)         |         |



| MOCKTAILS (SANS ALCOOL)                                                                    |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ~ <b>Apple Ginger</b> (sirop de vanille, jus de pommes Mont-St-Jean, Schweppes Ginger Ale) | € 11,75 |
| ~ <b>Mont-Saint-Jean</b> (jus de pommes Mont-St-Jean, citron, miel, cannelle)              |         |
| ~ <b>Virgin Mojito</b> (eau pétillante, feuilles de menthe, sucre de canne, citron vert)   |         |
| ~ <b>Virgin Red Lion</b> (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 |

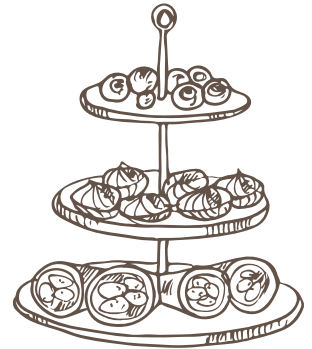
## NOS EAUX ET SOFTS



|                                              |        |        |
|----------------------------------------------|--------|--------|
| ~ 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 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

- ~ **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 tomate 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

## SUPPLÉMENTS

- 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





# Choix du business lunch pour la semaine

€37,00  
(entrée + plat)

## — ENTRÉES —

Croquette de chorizo, coulis de piquillos



Cassolette de chipirones à l'ail, persil, citron



Brick de chèvre et confit d'abricot au miel et aux épices  
pumpkin, salade de cresson au vinaigre de bière Maredret Extra

## — PLATS —

Aile de raie à la grenobloise, purée de pommes de terre



Brochette de volaille au curry, vinaigrette pastèque-concombre,  
gaufre de pomme de terre à l'emmental



Champignon portobello farci :  
épinards, fruits secs, reblochon, crème balsamique

# Menu Mont-Saint-Lean

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

€50,00

## MISE EN BOUCHE

Suivant l'inspiration du chef

## ENTRÉES

Croquette de chorizo, coulis de piquillos

...

Cassolette de chipirones à l'ail, persil, citron

...

Brick de chèvre et confit d'abricot au miel et aux épices pumpkin, salade de cresson au vinaigre de bière Maredret Extra

## PLATS

Aile de raie à la grenobloise, purée de pommes de terre

...

Brochette de volaille au curry,  
vinaigrette pastèque-concombre, gaufre de pomme de terre à l'emmental

...

Champignon portobello farci :  
épinards, fruits secs, reblochon, crème balsamique

## DESSERTS

Pavlova Amarena

...

Tartelette aux reines-claude

...

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