



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@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

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



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
~ SloePolitan (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

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

Nos COCKTAILS À LA BIÈRE ET AU CIDRE	
~ Guinnesspresso Martini (Guinness Draught, Kalua, Espresso, Timmermans Spirit)	€ 14,75
~ 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)	
~ Apple Ginger (sirop de vanille, jus de pommes Mont-St-Jean, Schweppes Ginger Ale)	€ 11,75
~ 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

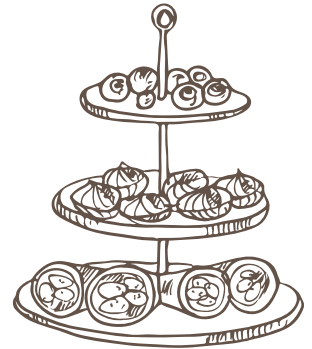
NOS EAUX ET SOFTS



~ 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 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 —

Salade de scampis et d'encornets,
cocktail gingembre-mangue, noix de cajou



Terrine de canard maison, confit d'oignons rouges
et de reines-claude à Timmermans Oude Gueuze



Toast aux champignons

— PLATS —

Suprême de volaille jaune farci aux girolles,
sauce à la Timmermans Faro



Filet de Saint-Pierre purée à l'huile d'olive et à l'ail,
bisque de homard au basilic



Ravioli artichaut-pecorino,
huile vierge à la sauge et au citron, roquette

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

Salade de scampis et d'encornets,
cocktail gingembre-mangue, noix de cajou

...

Terrine de canard maison, confit d'oignons rouges
et de reines-claudes à Timmermans Oude Gueuze

...

Toast aux champignons

PLATS

Suprême de volaille jaune farci aux girolles, sauce à la Timmermans Faro

...

Filet de Saint-Pierre purée à l'huile d'olive et à l'ail,
bisque de homard au basilic

...

Ravioli artichaut-pecorino, huile vierge à la sauge et au citron, roquette

DESSERTS

Salade de fraises et de kiwis gratinés au sabayon à la Red Cherry

...

Crumble aux pommes de notre verger

...

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