Découvrir & Partager



• Découvrez la gamme Waterloo	Une dégustation de 6 x 12cl	€ 19,75
• Découvrez la gamme Finest Beers	Une dégustation de 6 x 12cl	€ 19,75

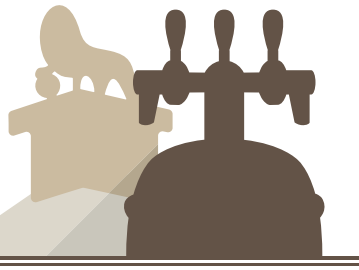


Choisissez une bière parmi la gamme Waterloo et partagez un mini-fût à votre table !
(3,8 L ou environ 15 x 25cl)

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 ™
MONT-SAINT-JEAN
18 15

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

Growler



Waterloo's Growler 3,80L
Farm Pils € 51,95



Nos apéritifs et alcools

WATERLOO

~ Waterloo Original Gin - 5cl • 42%	€ 8,95
~ Waterloo Oak Gin - 5cl • 42%	€ 9,95
~ Waterloo Sloe Gin - 5cl • 28%	€ 8,50
~ Waterloo Whisky **The Brancardier** Single Grain - Batch III • 5cl - 43%	€ 11,50
~ Waterloo Whisky **The Brewer** Single Malt - Batch II • 5cl - 43%	€ 12,00
~ Waterloo Whisky **Empereur** Cognac Cask finish • 5cl - 41,5%	€ 18,85
***Dégustation des 3 whiskys (3x2cl)**	€ 16,95
~ 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 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
~ 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, Lilet Rouge, Waterloo Original Gin)	€ 14,50

Nos cocktails à la bière et au cidre — € 14,75



- ~ **Guinnesspresso Martini** (Guinness Draught, Kalua, Expresso, 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



	Bouteille	Verre 15cl
Bulles		
~ Champagne Pierre Gobillard Brut Authentique	€ 72,50	€ 14,80
~ Chant d'Éole Brut - Belgique	€ 72,50	€ 14,80
Vins blancs		
~ Domaine Aussières "Sélection" Chardonnay Domaine Barons de Rothschild (Lafite) 2024	€ 29,50	€ 6,20
~ Pouilly-Fumé Domaine Raimbault - Pineau 2025	€ 41,00	€ 8,50
~ Chablis Domaine Henri de Bareuil 2021	€ 45,50	€ 9,40
Vins rouges		
~ Domaine Aussières "Renaissance" Domaine Barons de Rothschild (Lafite) 2023	€ 29,50	€ 6,20
~ Ailes Imaginaires Minervois Domaine Poujol 2023	€ 38,00	€ 7,90
~ Pinot Noir Gustave Lorentz Cuvée Réserve 2023 - rouge frais	€ 37,00	€ 7,70
Vins rosés & vin doux		
~ la Cour des Dames "Grenache" Pays d'Oc 2025	€ 29,50	€ 6,20
~ La Grande Sieste Rosé des Rêves 2024	€ 37,00	€ 7,70
~ Château de Cérons 2020 - Graves "Cérons"	vin doux - € 56,00	10cl - € 8,30



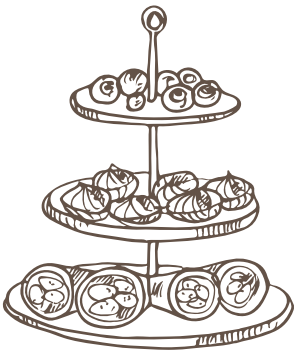
Nos eaux et softs



~ 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

~ Expresso	€ 3,75
~ Lungo	€ 3,75
~ Décaféiné	€ 3,75
~ Cappuccino	€ 4,25
~ Cappuccino Special (vanille, caramel, noisette ou spéculoos)	€ 4,75
~ Latte Macchiatto	€ 5,50
~ Latte Macchiatto Special (vanille, caramel, noisette ou spéculoos)	€ 5,95
~ Latte Chocolat	€ 4,50
~ Irish Coffee	€ 11,50
~ Italian / French / Cubain Coffee	€ 11,50
~ Mont-Saint-Jean Coffee (Waterloo Apple Brandy)	€ 11,50

~ Thé vert chinois	€ 3,95
~ Earl Grey (thé noir & bergamote)	€ 3,95
~ Thé à la menthe	€ 3,95
~ Thé gingembre citron	€ 3,95
~ Infusion rooibos	€ 3,95
~ Infusion aux fruits rouges	€ 3,95
~ Infusion camomille & miel	€ 3,95





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, aïoli, 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 kataïfi, 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

Carpaccio de biche, vinaigrette au jus d'airelles,
kimchi de concombre

•••

Quenelle de sandre, champignons asiatiques shimeji,
crémeux de petits pois

•••

Potage aux chicons et à la truffe

Plats

Ribs caramélisés, sauce BBQ à la Guinness et au sirop de Liège,
pomme de terre en chemise, salade coleslaw

•••

Aumônière de cabillaud en feuille de chou,
sauce au banyuls, échalotes confites

•••

Risotto noir aux champignons, chèvre frais, copeaux de truffe

Menu Mont-Saint-Jean

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

Carpaccio de biche, vinaigrette au jus d'airelles,
kimchi de concombre

•••

Quenelle de sandre, champignons asiatiques shimeji,
crémeux de petits pois

•••

Potage aux chicons et à la truffe

Plats

Ribs caramélisés, sauce BBQ à la Guinness et au sirop de Liège,
pomme de terre en chemise, salade coleslaw

•••

Aumônière de cabillaud en feuille de chou,
sauce au banyuls, échalotes confites

•••

Risotto noir aux champignons, chèvre frais, copeaux de truffe

Desserts

Mont-blanc au cassis et aux marrons

•••

Soufflé glacé à la Mandarine Napoléon

•••

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