

# LE WATERLOO



*Chaussée de Waterloo 217  
1060 Bruxelles  
02/539.28.04 – 0486/27.45.35*

Tous nos plats sont cuisinés dans la maison.  
Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes  
dans nos produits ?

Notre responsable vous renseignera.

Du lundi au vendredi, le Waterloo est ouvert  
de 12.00 h à 15.00 h et de 18.00 h à 22.30 h.  
Les samedis, dimanches et jours fériés de 12.00 h à 22.30 h sans interruption.  
Fermé le mardi.

# LUNCH

Uniquement du lundi au vendredi de 12.00 h à 15.00 h.  
*Alleen van maandag tot vrijdag van 12.00 u tot 15.00 u.*

**3 services /3 gangen - 12 €**

**4 services /4 gangen - 15 €**

Entrée et plat / *Voor en hoofdgerecht*  
Ou/Of

Plat et dessert / *Hoofdgerecht en dessert*  
Ou/Of

Entrée, plat et dessert / *Voor, hoofdgerecht en dessert*

Café

## **Entrées / Voorgerechten**

Potage du jour/*Dagsoep*

Croquette au fromage (1 pièce) / *Kaaskroket (1 stuk)*

Croquette aux crevettes (1 pièce) / *Garnaalkroket (1 stuk)*

1/2 pêche au thon/1/2 persik met tonijn

Salade aux lardons / *Sla met spekjes*

## **Plats / Hoofdgerechten**

Linguine maison

Cordon bleu archiduc

Carbonnades flamandes / *Stoofvlees*

Steak sauce au choix / *Steak met saus naar keuze*

Fricassée de volaille aux champignons / *Fricassee van gevogelte met champignons*

Filets de Tilapia meunière / *Tilapia filets meuniere*

Américain frites salade

## **Dessert**

Au choix / *Naar keuze*

## **Bières en bouteille / *Bieren in fles***

Jupiler 5.20 % - Jupiler N.A.	25 cl	2.20
Leffe Blonde 6.60 % / Brune 6.50 %	33 cl	3.50
Blanche d'Hoegaerden 4.90 % / Rosé 3.00 %	25 cl	2.50
Kriek Bellevue 3.50 %	25 cl	2.50
Gordon Scotch 8.00 %	33 cl	3.50
Bières spéciales du mois / <i>Speciale bieren van de maand</i>	33 cl	3.50
Waterloo Triple Blonde 8.00 %	33 cl	3.50
Waterloo Brune 8.00 %	33 cl	3.50
L'annexe de Bruxelles 6.00 %	33 cl	3.50

## **Brasserie de la Senne**

Zinnebir 5.80 % (blonde légèrement amère)	33 cl	3.20
Taras Boulba 4.5 % (blonde légèrement amère)	33 cl	3.20
Jambe-de-Bois 8.00 % (ambrée)	33 cl	3.50

## **Eaux et Limonades / *Water en Softdrinks***

Eau filtrée Plate / Pétillante	25 cl	1.80
	50 cl	3.20
Schweppes Tonic / Agrumes		2.50
Ice Tea / Ice Tea Pêche		2.20
Coca-Cola / Zéro		2.20
Fanta		2.20
Sprite		2.20
Jus Orange / Pomme Looza		2.20

## **Apéritifs**

Sans alcool	4.50
Spritz	5.00
Prosecco	5.00
Kir	3.50
Martini rouge / blanc	5.00
Gancia	5.00
Porto rouge / blanc	5.00
Campari orange	6.00
Pisang orange	5.00
Pineau des Charentes	5.00
Picon vin blanc	6.00
Pastis	5.00

## **Alcools et liqueurs**

William Lawson's	6.00
Johnny Walker	6.00
J B	6.00
Bacardi	6.00
Gin Gordon	6.00
Accompagnement Soft	1.00

*Voyez également nos suggestions de digestifs.*

*Vraag ook naar onze likeurtjesuggesties.*

## Carte des vins / Wijnkaart

### Vins sélection du patron “Grafé Lecocq” (Rouge, Rosé et Blanc)

#### *Huiswijn “Grafé Lecocq” (Rood, Rosé en Wit)*

Le verre / <i>Glas</i>	2.50
¼ lt	4.90
½ lt	9.50
La bouteille / <i>Fles 75 cl</i>	14.00

### Côtes de Blaye “Château Peybonhomme Les Tours”

Le verre / <i>Glas</i>	5.00
¼ lt	9.50
½ lt	18.00
La bouteille / <i>Fles 75 cl</i>	24.00

### Sélection “Grafé Lecocq” (Rosé et Blanc – *Rosé en Wit*)

Chardonnay, Viognier, Côtes de Provence

Le verre / <i>Glas</i>	4.50
¼ lt	8.00
½ lt	15.00
La bouteille / <i>Fles 75 cl</i>	19.00

*Voyez également nos suggestions de vins.  
Vraag ook naar onze wijnsuggesties.*

## Pâtes / Pasta : Spaghetti - Linguine

	TVA/BTW 12 %	TVA/BTW 6 %
Jambon – Fromage (crème) <i>Kaas – Hesp (room)</i>	8.00	7.57
A l'ail (beurre, ail, persil) <i>Met look (boter, look, peterselie)</i>	8.00	7.57
Napolitaine (tomate) <i>Napolitaanse (tomaat)</i>	9.00	8.52
Bolognaise (tomate, viande) <i>Bolognese (tomaat, vlees)</i>	9.00	8.52
Maison (tomate, crème, jambon, champignons) <i>Van het Huis (tomaat, room, hesp, champignons)</i>	10.00	9.46
Vongole (huile d'olive, ail, fruits de mer) <i>Vongole (olijfolie, look, zeevruchten)</i>	10.00	9.46

## Les incontournables/De aanraders

	TVA/BTW 12 %	TVA/BTW 6 %
Boulettes sauce tomate 2p./3p. <i>Ballekes met tomatensaus 2st./3st.</i>	9.00/12.00	8.52/11.36
Boulettes à la liégeoise 2p./3p. <i>Ballekes op Luikse wijs 2st./3st.</i>	9.00/12.00	8.52/11.36
Cordon bleu archiduc 1p./2p.	9.00/12.00	8.52/11.36
Carré de cochon de lait aux deux moutardes <i>Kroontje van speenvarken met twee mosterden kroketten</i>	14.00	13.25
Escalope parmigiana avec ses pâtes (aubergines, mozzarella, tomates) <i>Kalfslapje parmigiana met pasta (auberginen, mozzarella, tomaten)</i>	16.00	15.14
Jambonneau moutarde à l'ancienne <i>Hammetje met mosterd op oude wijze</i>	15.00	14.20
Magret de canard aux baies roses flambé au cognac <i>Eendenborstfilet geflambeerd met cognac roze peperroomsaus</i>	16.00	15.14
Fricassée de volaille à l'estragon <i>Gevogelte fricassee met dragonsaus</i>	10.00	9.46
Fricassée de volaille et scampis au curry avec son riz basmati <i>Gevogelte fricassee en scampis met lichte currysaus basmatirijs</i>	14.00	13.25

**Tous nos plats sont servis avec frites, croquettes ou pâtes et sont également à emporter (TVA 6%).  
Al onze gerechten zijn verkrijgbaar met frieten, kroketten or pasta en zijn ook om mee te nemen (BTW 6 %).**

**Voyez également nos suggestions.  
Vraag ook naar onze suggesties.**

<b>Entrées/Voorgerechten</b>	<b>TVA/BTW 12 %</b>	<b>TVA/BTW 6 %</b>
Croquettes au fromage <i>Ambachtelijke kaaskroketten</i>	7.00	6.63
Croquettes aux crevettes <i>Ambachtelijke garnalkroketten</i>	9.50	8.99
Scampis à l'ail 3p. (ail,persil,vin blanc) <i>Scampis met look 3st. (look peterselie,witte wijn)</i>	8.50	8.04
Scampis maison 3p. (tomates,crème) <i>Scampis van het Huis 3st. (tomaat,room)</i>	9.50	8.99

### **Plats froids/Koude schotels**

Salade de thon <i>Tonijnsla</i>	10.00	9.46
Américain frites	12.00	11.36

### **Salades /Slaatjes**

Salade verte <i>Groene sla</i>	3.00	2.84
Salade de tomates <i>Tomatensla</i>	4.00	3.79
Salade mixte <i>Gemengde slaatje</i>	5.00	4.73

### **Jardinière de légumes/Warme groenten**

Accompagnement/ <i>Bijshotel</i>	5.00	4.73
Plat/ <i>Hoofdschotel</i>	9.00	8.52



<b>Viandes/Vleesgerechten</b>	<b>TVA/BTW 12 %</b>	<b>TVA/BTW 6 %</b>
Pavé de boeuf (250 gr) <i>Rundspave</i>	14.00	13.25
Entrecôte Irlandaise (350 g) sauce au choix <i>Ierse entrecote (350 gr) saus naar keuze</i>	22.00	20.82
Onglet à l'échalote <i>Onglet met sjalot</i>	17.00	16.09
Onglet à l'estragon <i>Onglet met dragon</i>	17.00	16.09
Escalope de veau <i>Kalfslap</i>	15.00	14.20

### **Sauces/Sausen**

Champignons rissolés <i>Gebakken champignons</i>	2.00	1.89
Archiduc	3.00	2.84
Poivre vert <i>Peperroomsaus</i>	3.00	2.84
Moutarde à l'ancienne <i>Mosterd op oude wijze</i>	3.00	2.84
Roquefort	3.00	2.84
Béarnaise	3.00	2.84

***Tous nos plats sont servis avec frites, croquettes ou pâtes et sont également à emporter (TVA 6%).  
Al onze gerechten zijn verkrijgbaar met frieten, kroketten or pasta en zijn ook om mee te nemen (BTW 6 %).***

***Voyez également nos suggestions.  
Vraag ook naar onze suggesties.***

## Poissons/*Visgerechten*

Tous les produits de la mer sont surgelés/Alle visprodukten zijn diepgevroren.

TVA/BTW  
12 %

TVA/BTW  
6 %

### Scampis

Ail (ail,persil,vin blanc)

*Look (look,peterselie,witte wijn)*

15.00

14.20

Provençale (tomate)

*Provencaal (tomaat)*

16.00

15.10

Maison (tomate,crème)

*Van het Huis (tomaat,room)*

17.00

16.09

### Calamars

Ail (ail,persil,vin blanc)

*Look (look,peterselie,witte wijn)*

14.00

13.25

Provençale (tomate)

*Provencaal (tomaat)*

14.50

13.72

Maison (tomate,crème)

*Van het Huis (tomaat,room)*

15.00

14.20

### Frito – Misto (Scampis et Calamars)

Ail (ail,persil,vin blanc)

*Look (look,peterselie,witte wijn)*

16.00

15.14

Provençale (tomate)

*Provencaal (tomaat)*

16.50

15.62

Maison (tomate,crème)

*Van het Huis (tomaat,room)*

17.00

16.09

Filets de Tilapia meunière

*Tilapia filets meunière*

16.00

15.14

*Tous nos plats sont servis avec frites, croquettes ou pâtes et sont également à emporter (TVA 6%).  
Al onze gerechten zijn verkrijgbaar met frieten, kroketten or pasta en zijn ook om mee te nemen (BTW 6 %).*

*Voyez également nos suggestions.  
Vraag ook naar onze suggesties.*

# LE WATERLOO



*Chaussée de Waterloo 217  
1060 Brussels  
02/539.28.04 – 0486/27.45.35*

All our dishes are cooked in the house.  
Would you like to know more about the ingredients  
In case of allergy?  
Just ask the staff.

From Mondays to Fridays, the Waterloo is open  
from 12.00 to 15.00 and from 18.00 to 22.30.  
Saturdays, Sundays and bank holidays from 12.00 to 22.30.  
Closed on Tuesdays

## **Pasta : Spaghetti - Linguine**

	<b>VAT 12 %</b>	<b>VAT 6 %</b>
Ham – Cheese (cream)	8.00	7.57
With garlic (butter, garlic, parsley)	8.00	7.57
Napolitan (tomato)	9.00	8.52
Bolognese (tomato, meat)	9.00	8.52
Special (tomato, cream, ham, mushroom)	10.00	9.46
Vongole (oliveoil, garlic, seafood)	10.00	9.46

## **Starters**

Cheese croquettes	7.00	6.63
Shrimp croquettes	9.50	8.99
Scampis garlic 3 p. (garlic, parsley, white wine)	8.50	8.04
Scampis special 3 p. (tomato, cream)	9.50	8.99

## **Cold dishes**

Tuna salad	10.00	9.46
Steak Tartar Fries	12.00	11.36

*All dishes are served with fries, croquettes or pasta and can be ordered as taken away (VAT 6%).  
Please ask also for our day suggestions.*

## House Specials

	VAT 12 %	VAT 6 %
Meatballs tomato sauce 2p/3p	9.00/12.00	8.52/11.36
Meatballs à la liégeoise 2p/3p	9.00/12.00	8.52/11.36
Cordon bleu mushroom sauce 1p/2p	9.00/12.00	8.52/11.36
Rack of sucking-pig 2 mustard sauce	14.00	13.25
Veal cutlet parmigiana (eggplant,mozzarella,tomato)	16.00	15.14
Knuckle of pork mustard sauce	15.00	14.20
Duck breast with pink peppercorn sauce and cognac	16.00	15.14
Fricassee (chicken stew) in tarragon sauce	10.00	9.46
Fricassee (chicken stew) and scampi light curry basmati rice	14.00	13.25

## Meat

Beef steak (250 gr)	14.00	13.25
Irish rib steak (350 gr) sauce of your choice	22.00	20.82
Skirt steak with shallots (shallots,red wine)	17.00	16.09
Skirt steak with tarragon (tarragon,cream)	17.00	16.09
Veal cutlet	15.00	14.20

## Sauces

Butter mushrooms	2.00	1.89
Archiduc (mushrooms,cream)	3.00	2.84
Green peppercorn cream	3.00	2.84
Mustard	3.00	2.84
Roquefort (blue cheese)	3.00	2.84
Bearnaise	3.00	2.84

**Fish (all fish ingredients are frozen)**VAT  
12 %VAT  
6 %**Scampis**

Garlic (garlic,parsley,white wine)	15.00	14.20
Provençale (tomato)	16.00	15.10
Special (tomato,cream)	17.00	16.09

**Calamar**

Garlic (garlic,parsley,white wine)	14.00	13.25
Provençale (tomato)	14.50	13.72
Special (tomato,cream)	15.00	14.20

**Frito – Misto (Scampis and calamar)**

Garlic (garlic,parsley,white wine)	15.00	14.20
Provençale (tomato)	16.00	15.10
Special (tomato,cream)	17.00	16.09
Tilapia filets meunière	16.00	15.14

**Salads and vegetables**

Green salad	3.00	2.84
Tomato salad	4.00	3.79
Mixed salad	5.00	4.73
Vegetables jardinière (side dish)	5.00	4.73
Vegetables jardinière (main course)	9.00	8.52

*All dishes are served with fries, croquettes or pasta and can be ordered as taken away (VAT 6%).  
Please ask also for our day suggestions.*



