

Claridge

Waterloo landmark since 2022

Spécialités belges / Belgische specialiteiten

Terrasse privée chauffée et ouverte toute l'année, avec vue sur jardin
Verwarmd privé-terras doorlopend open, met tuin uitzicht

Salle privative au 1^{er} étage pour réunions, banquets et réceptions
Privé-zaal op de 1^{ste} verdieping voor vergaderingen, banketten en recepties

128A Chaussée de Bruxelles – 1410 Waterloo

Tel +32 2 315 12 00

info@leclaridge.be. / www.leclaridge.be

Ouvert tous les jours à partir de 10h sauf le mardi
Alle dagen open vanaf 10u behalve op dinsdag

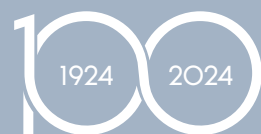
Cuisine non stop de midi à 22h sauf le vendredi et le samedi à 23h
Nonstop keuken van 's middags tot 22u behalve op vrijdag en op zaterdag tot 23u

Réservations possibles / Reserveringen mogelijk

Service voiturier de 12h à 15h et de 19h à 22h / Parkeerservice van 12u tot 15u en van 19u tot 22u

Directrice de salle : Mme Sabrina Dhyon

Chef de cuisine : M. Jean-Marc Lucas



auvieuxsaintmartin.be
augrandforestier.be
ausavoy.be
leschambresdemartin.be



Join us on



Couverture / omslag : Christian dotremont – En bleu dans le texte
© Guy dotremont – 1975 – Collection privée / private verzameling



Claridge

	Dégustations à partager / Degustaties om te delen	€
Mini croquettes aux crevettes grises d'Ostende	18,00	
L'excellent Toast cannibale (spécialité)	19,45	
Bol de radis, fleur de sel de Noirmoutier	9,95	
Apéro Bowls (olives, fromage, salami)	12,95	

	Salades / Salades	
Salade van Oostendse grijze garnalen, mayonaise	25,45	
Salade de crottins de biquette de Durbuy chauds au miel, granola	23,95	
La salade COBB (poulet fermier, blue cheese, lard)	24,95	

	Entrées / Voorgerechten	
Echte huisbereide Oostendse grijze garnaalkroketten, heerlijk	20,45	
Le duo de fondus au parmesan maison, persil frit	19,45	
Notre Carpaccio de Saumon frais d'Ecosse, toasts	25,95	
Petit tartare de Thon rouge frais de Gibraltar, toasts	24,45	
Tomates aux crevettes grises d'Ostende, mayonnaise	25,45	

	Hoofdgerechten / Plats	
Oeufs provenant de poules belges élevées en liberté		
L'Omelette nature, au fromage ou au jambon	20,45	
L'Omelette aux crevettes grises de nos côtes, p. frites	25,95	
Notre Filet américain, pommes frites		
Recette inventée par Joseph Niels en 1924	27,00	
Hamburger “Claridge”, frietjes, de must!	26,45	
Bacon Club (poulet fermier), pommes frites	26,00	

	Spécialité Rôtisserie volaille	
*	1/2 poulet rôti à la broche, compote de pommes, pommes frites	25,95
*	1/2 poulet rôti à la broche, sauce Estragon, p. frites	26,95
*	1/2 poulet rôti aux Morilles, pommes frites	28,95

Coquelet désossé en crapaudine, sauce béarnaise maison, pommes frites	28,95	
L'Emincé de volaille, sauce Marengo, p. frites	26,45	
Entrecôte (Irish beef) ± 300 gr., pommes frites		
Grillée, au beurre Maître d’Hôtel	36,95	
Au poivre vert	37,95	
Au poivre vert à la crème, le must	38,95	
Duo van Zeebrugse zeetongetjes “meunières” (± 175 gr per stuk), mierikswortel, aardappeltjes	35,95	
Pavé de Saumon Ecossois (Red Label) à la plancha, sauce Dijonnaise, p. Duchesse	30,95	
Steak de Thon rouge à la plancha, sauce choron, p. frites	29,50	
Pommes frites (en accompagnement)	6,95	
Sauce béarnaise, choron, ou marengo maison	6,45	
Salade verte, mixte ou de tomates (not as a meal)	9,45	
Légumes chauds du jour et de saison	10,00	
Royal Stilton cheese, water biscuits	11,00	

	Pour les enfants (< 10 ans) / Voor de kinderen (< 10 jaar)	
• Menu: Fondu au parmesan ou Croquette aux crevettes • Blanc ou cuisse de poulet rôti à la broche, compote de pommes, pommes frites ou Filet américain, pommes frites • Glace ou Sorbet (1 boule au choix)		
Jus d'orange frais, limonade “Nassau” ou thé froid	22,00	

Tout est fait maison | Allergies? Faites-le savoir à notre Maître d’Hôtel
Alles is huisgemaakt. | Allergieën? Laat het onze Maître d’Hôtel weten.

	Desserts / Nagerechten	€
--	-------------------------------	----------

Pâtisserie et crème glacée faites maison
Gebak en ijs huisgemaakt

Notre Grand Flan caramel de la maison, un délice	10,95	
Baba au rhum des Caraïbes, le must	12,45	
Parfums du jour, glaces et sorbet	11,45	
La Classique Dame blanche Chantilly, chocolat chaud	12,45	
Notre spécialité: la Meringue glacée, chocolat chaud	13,45	
Onze smakelijke Belgische chocolade mousse	11,00	
La Véritable gaufre de Bruxelles, fraises, chantilly	13,00	

	Boissons chaudes / Warme dranken	
Café / Thé / Décaféiné / Espresso	4,50	
Double Café / Double Décaféiné	6,50	
Camomille / Verveine / Thé vert	5,50	
مشاي بالعسايح / Thé à la menthe fraîche / Chocolat chaud maison	5,50	
Cappuccino à la crème fraîche ou à la mousse de lait	5,50	
Irish Coffee au Bushmills (spécialité)	13,00	
Vin chaud à la cannelle, le classique	7,00	

	L'après-midi de 15h à 18h00 / In de namiddag tussen 15u en 18u00	
Formule goûter (1 dessert et 1 boisson chaude au choix)	11,00	
Duo de crêpes, confiture maison, cassonade	7,25	

Suggesties - Suggestions	
La Crème d'Asperges, irrésistible et de saison	16,45
Les Asperges (AA) à la Flamande ou froides vinaigrette ou chaudes mousseline, succulentes les 3	26,45
Notre Tartare de saumon aux Asperges (AA) et toasts	24,95
Sashimi de Thon et/ou Saumon comme à Osaka 70	28,95
Salade de gambas sautées à la plancha, avocat, mangue	25,95

Vol-au-vent (poulet fermier), pommes frites, spécialité	27,95
Notre Escalope de Veau, sauce Stilton, pommes frites	29,45
Les Rognons de veau à la moutarde Bister, pommes frites	25,95
Contrefilet Irlandais à la minute, sauce au choix, pommes frites	31,45
Salade tataki de bœuf « Bullit » façon Expo Osaka 70	27,45
Pain de viande maison, kartoffelsalat, sauce piccaillli	24,45
Anguilles au vert d'Anvers (élevage écologique), pommes frites	28,95
Fish & Chips comme à Goodwood, sauce rémoulade	28,45
La Daurade Royale rôtie, vinaigrette à la tomate, pommes Duchesse	30,45
L'Assiette de légumes de saison, gourmande	22,45

Panna cotta aux fruits rouges et sa tuile légendaire	11,95
La coupe de Fraises belges Melba, coulis de framboise	13,45

Servis avec pain aux céréales et beurre belge
Nos plats sont indivisibles / Tabacs disponibles à la caisse
Opgediend met volkorenbrood en belgische boter
Onze schotels zijn niet te splitsen / Rookwaren beschikbaar aan de kassa
Visa, Mastercard, American Express, Maestro minimum 30,00 €
Service et TVA compris / Dienst en BTW incl. / BE.0779.549.012
Wi-fi: claridge / Wi-fi code: claridge1410
Non-stop kitchen / Cuisine non-stop / Keuken non-stop

	Cocktails	
Mojito bahamien, une merveille	12,00	
Bloody Mary	13,45	
Moscow Mule / Amaretto Sour / Caïpirinha	12,00	
Negroni, le classique / Americano	12,00	
Espresso Martini	13,45	

	Apéritifs / Aperitieven	
Martini vermouth rouge/dry/blanc	8,45	
Porto rouge Churchill’s	8,45	
Vin blanc cassis (Kir)	8,45	
Campari/Picon avec eau	8,45	
Campari orange pressée / Picon vin blanc	9,45	
Pineau des Charentes	8,45	
Spritz di Venezia (Sélection Niels)	11,50	
Glaasje Prosecco / 15 cl	10,50	
Coupe de champagne / 15 cl	14,50	
Coupe de champagne / 15 cl à la crème de framboise	15,00	
Coupe de champagne / 15 cl à la crème de pêche	15,00	

	Bières en bouteille / Bieren in fles	
Dupont Saison bio 33 cl	5,50	
Blanche de Hoegaarden 25 cl	5,50	
Leffe brune 33 cl / Leopold 7 triple 33cl	6,00	
Gueuze Boon / Kriek Boon 37,5 cl	6,50	
Chimay bleue / Triple Westmalle / Orval / Duvel / Tripel Karmeliet 33cl	6,45	

	Bières à la pression / Bieren van het vat	
Jupiler 32 cl, la classique	5,45	
Jupiler pot 50 cl	6,95	
Leffe Blonde 33 cl	6,00	

	Sans alcool / Alcoholvrij	
Mocktail maison (0% alcool)	8,95	
Botaniets gin (0% alcool) avec Tonic Fever-Tree	10,00	
Jupiler 0,0% 25 cl	5,45	

	Eaux et limonades / Waters en frisdranken	
1/5 Perrier / 1/5 Bru naturelle	5,00	
Coca-Cola / Orangina / Coca-Cola zero	5,00	
1/2 Bru naturelle/ 1/2 Bru gazeuze	6,95	
Ginger Beer Fever-Tree / Tonic Fever-Tree	5,00	
Limonade “Nassau” / Thé froid maison	6,00	
Sirop menthe, grenadine ou cassis en supplément	1,50	

	Jus frais / Vers fruitsap	
Jus d'orange / citron / pamplemousse rose	7,45	
Virgin Mary – Jus de tomate frais	7,45	

	Alcools / Alcohol	
Johnnie Walker Red / Gin Bombay Sapphire / J. and B. / Filliers Jenever / Ricard	11,00	
Vodka / Grand Marnier / Cointreau / Calvados / Amaretto / Limoncello / Bailey’s	11,00	
Glenlivet pure malt se boit sec / Grappa / Jack Daniel’s	12,50	
Poire Williams / Armagnac V.S.O.P / Cognac M. Ragnaud V.S. / Rhum Bacardi 8 ans	12,50	
Gin Copperhead / Hendrick’s	13,50	

	Bio en Natuur- Wijnen / Vins Bio et Natures	
■ Ch. Valcombe, Epicure AOC, Ventoux, 2020, rouge / Mannaerts Verre – 50 cl – 75 cl	7,75 – 26,50 – 38,00	
■ Les Têtes Blanches, Loire, blanc	33,00	

	Vins au verre, en carafon ou en bouteille / Sél. Niels Wijnen per glas, per karafje of per fles / Sel. Niels	€	
Verre 15 cl / Carafon 50 cl / Bouteille 75 cl	7,50	23,50	35,00

■ Bordeaux rouge AC (Merlot), Siozard, MO, 2022 / N. Party			
■ Gamay de Touraine (Marionnet), MD, 2022 / J.-L. Moerman			
■ Chardonnay, Collines du Bourdic, VDP OC MD, 2022-23 / Picha			
■ Riesling d’Alsace, Cave Cleebourg, MP, 2021-22			
■ Bordeaux blanc (Sauvignon), Siozard, 2022 / N. Party			
■ Château Roubine rosé “La Vie en Rose”, 2023			

■ Rouges / Rood			
Chiroubles, Dominique Piron, 2022	Verre	8,50	
	Bouteille 75 cl	42,50	
Haut-Médoc de Giscours, MD, 2018	Verre	12,00	
	Bouteille 75 cl	62,50	

Château Simard, St-Emilion Grand Cru, MC, 2019-20	Verre	12,50	
	Bouteille 75 cl	65,00	
Bourgogne Côte-d’Or Pinot noir, « Clos Margot », 2022	Verre	9,50	
	Bouteille 75 cl	49,50	

Château Dutruch, Grand Poujeaux, Moulis en Médoc, MC, 2015-18	37,5 cl	29,50	
L’Héritage de Chasse-Spleen, Ht-Médoc, MO, 2019		59,50	
Madame de Beaucaillou, Ht-Médoc, MDC, 2019		55,00	
Réserve de Montrose, St-Estèphe, MC, 2015		69,50	
Clos René, Pomerol, MC, 2018-20		89,50	
La Petite Marquise du Clos du Marquis, St-Julien, MC, 2019		79,50	
Zédé de Labégorce, MC, Margaux, 2018-19		59,50	
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, D. Glantenet, 2021-22		59,50	
Chinon, Cabernet franc, Bertrand Couly, 2020-22		38,00	
St Nicolas de Bourgueil, MD, Loire, 2021-22		35,00	
St-Joseph, Domaine de Bonserine, Les Ediles, Côtes du Rhône, MD, 2021-22		62,50	
Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, « Les Jalets », Jaboulet Aîné, MD, 2021-22		49,50	
Vino Nobile di Montepulciano, Toscana, MD, 2018		49,50	
Primitivo di Manduria Rosso, Puglia, MD, 2020-21		49,50	
Barbera d’Alba, MD (Marchesi di Barloolo), 2021		52,50	

Les trésors de notre cave / De schatten uit onze kelder			
■ Givry, Bourgogne, MD, 2019-20		45,00	
■ Santenay, Bourgogne Rouge, J. Drouhin, MD, 2020		65,00	
■ Ch. Croizet-Bages, Pauillac, MC, 2016		135,00	
■ Ch. Soutard St-Emilion GCC, MC, 2015-16		120,00	
■ Côte Rôtie “Au Collet” Domaine Martin Clerc, 2017-20		115,00	
■ Pouilly Fuissé 1 ^{er} cru “Au Vignerai s ”, 2020-21		100,00	

■ ■ Blanc et Rosé / Wit en Rosé			
Sancerre Blanc H. Bourgeois, Chavignol, MD, 2022		52,50	
	1/2 bouteille	37,5 cl	32,50

Bourgogne blanc, Vieilles Vignes,	Verre	9,00	
Domaine Masse, MD, 2022	Bouteille 75 cl	47,50	
Chablis, Bourgogne blanc, G. et N. Fèvre, MD, 2022		52,50	
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, D. Glantenet, 2020-22		59,50	
Tentations Rosé, Clos Cibonne,	Verre	8,50	
Côtes-de-Provence, 2022	Bouteille 75 cl	45,00	

	Champagne	
Laurent-Perrier Brut / Louis Roederer Brut Collection 244		105,00
Franck Bonville Blanc de Blancs Grand Cru		99,50