

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

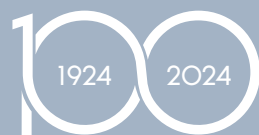
Cuisine non stop de midi à 22h sauf le vendredi et le samedi à 23h
Nonstop keuken van 's middags tot 22u behalve op vrijdag en op zaterdag tot 23u

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



avieuxsaintmartin.be
augrandforestier.be
ausavoy.be
leschambresdemartin.be
lefiletamericain.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 Fondus ou 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 **26,45**
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 **26,45**

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 **30,45**

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 بالعصايج / 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	
	€
L'Avocat farci aux crevettes grises d'Ostende	24,95
Les champignons de Paris à la crème sur toast	20,95
Notre Tartare de saumon (Red Label) avocat et mangue	24,95
Sal. de gambas sautées à la plancha, avocat, mangue	25,95
Sashimi de Thon et/ou Saumon comme à Osaka 70	28,95
La Soupe à l'oignon gratinée	15,95

Vol-au-vent (poulet fermier), p.frites, spécialité	27,95
Notre belle Côte de Veau, sauce morilles, p.frites	32,95
Les généreuses Côtelettes d'agneau irlandaises, sauce estragon frais, pommes frites	33,50
Contrefilet Irlandais à la minute, sauce au choix, pommes frites	31,95
Les Rognons de veau à la Liégeoise, pommes frites	29,45
Le steak hâché de bœuf irlandais, saladé d'Automne, pommes frites	26,45
Chicons au gratin, pomme purée au beurre de ferme	25,45
L'Aîle de Raie, beurre aux câpres, pommes. natures	29,45
Fish & Chips comme à Goodwood, sauce rémoulade	28,95
Notre Lotte et sa sauce vierge, pommes natures	29,45
L'Assiette de légumes de saison, gourmande	22,45

La Croûte aux fruits du jour, à tomber	12,95
Notre délicieux pain perdu brioché maison, caramel, glace vanille	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 **6,00**
Blanche de Hoegaarden 25 cl **5,50**
Leffe brune 33 cl / Leopold 7 triple / La Chouffe 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**
La Chouffe 33cl **6,25**

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 **7,95**
Virgin Mary – Jus de tomate frais **7,95**

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**

Yamazaki Distillers Reserve Single Malt (Whisky japonais) **24,00**

 Bio en Natuur- Wijnen / Vins Bio et Natures	
■ Ch. Valcombe, Epicure AOC, Ventoux, 2020-21 / 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. AJ&F Niels Wijnen per glas, per karafje of per fles / Sel. AJ&F Niels €

Verre 15 cl / Carafon 50 cl / Bouteille 75 cl **7,95 23,95 35,45**

- Bordeaux rouge AC (Merlot), Siozard, MO, 2022 / N. Party
- Gamay de Touraine (Marionnet), MD, 2022-23 / J.-L. Moerman
- Chardonnay, Collines du Bourdic, VDP OC MD, 2023 / Picha
- Riesling d’Alsace, Cave Cleebourg, MP, 2021-22
- Bordeaux blanc (Sauvignon), Siozard, 2022 / N. Party
- Côte de Provence Gilardi, MD, 2023 / R. Van de Velde

■ **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, 2020 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 Dutruc, 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, 2020 **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, 2022 **59,50**

Chinon, Cabernet franc, Bertrand Couly, 2022-23 **38,00**

St Nicolas de Bourgueil, MD, Loire, 2022 **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, 2021-22 **49,50**

Barbera d’Alba, MD (Marchesi di Barloolo), 2021-22 **52,50**

Sancerre rouge H. Bourgeois, Chavignol, MD, 2020 **52,50**

 Les trésors de notre cave / De schatten uit onze kelder	
■ Givry, Bourgogne, MD, 2019-22	45,00
■ Santenay, Bourgogne Rouge, J. Drouhin, MD, 2020	65,00
■ Ch. Croizet-Bages, Pauillac, MC, 2016	135,00
■ Côte Rôtie “Au Collet” Domaine Martin Clerc, 2017-20	115,00
■ Ch. Soutard St-Emilion GCC, MC, 2016	120,00
■ Pouilly Fuissé 1 ^{er} cru “Au Vignerai s ”, 2021	100,00

■ ■ Blanc et Rosé / Wit en Rosé

Sancerre Blanc H. Bourgeois, Chavignol, MD, 2022-23 **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, 2022-23 **52,50**

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, D. Glantenet, 2020-22 **59,50**

Tentations Rosé, Clos Cibonne, Verre **8,50**
Côtes-de-Provence, 2022-23 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**