

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

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
Croques Messieurs, mesclun	20,45
Foie gras d'oie, chutney de mangue, brioche	19,95

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 Ecossais (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
Allés 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
Spécialité: la Meringue glacée, chocolat chaud	13,45
Onze smakelijke Belgische chocolade mousse	11,00
La Véritable gaufre de Bruxelles, confiture 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 بالعصايم / 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

	SUGGESTIONS – SUGGESTIES	
	• Soupe de poissons maison, fromage râpé	17,95
	• Les champignons de Paris à la crème sur toast	20,95
	• 6 Huîtres creuses N°4 Gillardeau (Marennes-Oléron) sur glace, citron, pain bis beurré	29,75
	• Foie gras d'oie, mango chutney, brioche – un régal	25,45
	• Sashimi de Thon et/ou Saumon comme à Osaka 70	28,95
	• Noix de Saint-Jacques bretonnes au beurre, échalotes	25,45

	• Vol-au-vent (poulet fermier), p. frites, spécialité	27,95
	• Emincé de Faisan à la Brabançonne, p. Duchesse	30,95
	• Notre belle Côte de Veau, sauce morilles, p. frites	32,95
	• Les Rognons de veau à la Liégeoise, p. frites	29,45
	• Contrefilet Irlandais à la minute, sauce au choix, p. frites	31,95
	• Le steak hâché de bœuf Irlandais, salade d'Automne, p. frites	26,45
	• Chicons au gratin, pomme purée au beurre de ferme	25,45
	• Choucroute garnie à l'Alsacienne, p. purée	30,95
	• L'Aile de Raie, beurre aux câpres, p. natures	29,45
	• Fish & Chips comme à Goodwood, s. rémoulade	28,95
	• L'Assiette de légumes de saison, gourmande 	22,45

	• Le fondant au chocolat maison, crème anglaise	13,45
	• 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 / Americano	12,00
Negroni, le classique / Daïquiri comme à Cuba	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. Niels Wijnen per glas, per karafje of per fles / Sel. 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, 2022-23 / 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 », 2023	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, 2020	89,50
La Petite Marquise du Clos du Marquis, St-Julien, MC, 2019	79,50
Zédé de Labégorce, MC, Margaux, 2019	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

 Les trésors de notre cave / De schatten uit onze kelder	
Givry, Bourgogne Rouge, MD, 2019-2022	45,00
Santenay, Bourgogne Rouge, J. Drouhin, MD, 2020	65,00
Ch. Croizet-Bages, Pauillac, M.C, 2016	135,00
Pouilly Fuissé 1er cru “Au Vignerai s ”, 2021	100,00
Gevrey-Chambertin, MD, 2020, Derey	125,00
Ch. Laroze, MC, Saint-Emilion, 2018	105,00

■ ■ 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, Domaine Masse, MD, 2022	Verre 9,00 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, Côtes-de-Provence, 2022-23	Verre 8,50 Bouteille 75 cl 45,00

 Champagne	
Laurent-Perrier Brut	105,00
Louis Roederer Brut Collection 244	110,00
Franck Bonville Blanc de Blancs Grand Cru	99,50