

Le Commercio

Chaussée de Bruxelles, 186 - 1410 Waterloo
02/354.32.27 - commercio@yvisa.be

TOUS NOS PLATS PEUVENT ETRE EMPORTES SUR COMMANDE

N'hésitez pas à nous demander notre tableau de suggestions



ENTREES

Potage du jour	7,5€
Tempura Nobashi 2 - 4 - 6 pc	7€ - 13€ - 19€
Fondu au fromage 1 - 2 - 3 pc	7€ - 13€ - 19€
Croquette aux crevettes grises, persil frit et citron 1 - 2 pc	8,5€ - 17€
Duo de croquettes (crevettes grises et fondu au vieux Bruges)	15€
Gambas « Black Tiger » à l'ail et piments rouges 2 - 4 - 6 pc	8,5€ - 17€ - 24€
Tomate Mozzarella di Buffalo et pesto	13€
Camembert au four, salade d'herbes, baguette grillée	13€
Scampi diable (entrée ou plat)	E: 14€ / P: 19€

PLATS

Bouquetière de légumes frais	15,5€
Chicons au gratin, purée	16,5€
Boulettes sauce tomate, frites	17,5€
Stoemp du jour (saucisse / boudin blanc & noir)	17,5€
Suprême de volaille à l'estragon	18,5€
Pain de viande, haricots verts, carottes et chicons, croquettes	20€
Vol au vent (volaille Patte noire), frites	20€
Rognons de veau à la dijonnaise, croquettes	21€
Tartare de bœuf italien, frites	21€
Américain préparé, salade, frites & mayo maison	21€
Jambonneau braisé, moutarde à l'ancienne, salade et croquettes	21,5€

PLATS

La belle Côte de porc "Duroc d'Olives", sauce Cross & Blackwell	21,5€
Escalope de veau milanaise, tagliatelles	21,5€
Onglet à l'échalote, salade et frites	21,5€
Saumon frais à la plancha, épinards et pommes grenailles	22,5€
Pavé de bœuf (250gr) salade, frites, avec sauce au choix *	23,5€
Cuisse de canard confite, gratin dauphinois et haricots verts	23,5€
Magret de canard Mulard aux 2 poivres, croquettes	23,5€
Dos de cabillaud, moutarde à l'ancienne et pommes grenailles	24,5€
Côte à l'os Irlandaise (550gr), salade, frites, avec sauce au choix *	30€
Filet pur « New zélandais » (250gr), salade, frites, avec sauce au choix *	30€
La belle sole meunière (350g) comme à Ostende, pommes grenailles	30€

*Sauces : béarnaise, archiduc, roquefort, poivre vert, poivre concassé crème, choron

NOS PATES

Choisissez votre type de pâtes : spaghetti - cappelini - sans gluten	
Bolo /Végétarien	12,5€
Jambon-fromage	13,5€
Lasagne Maison	14,5€
Commercio	14,5€
Scampi	16,5€
Mini au choix / Maxi au choix	10€ / 18,5€
En supplément, si vous le souhaitez :	
Fromage	2,5€
Sauce/ PDT/ purée/ croquettes/ frites	3€
Salade mixte	4€
Légumes	4,5€

DESSERTS

Dame blanche ou Noire	7,5€
Café Liégeois / Coupe brésilienne / Panaché de glaces ou sorbets	7,5€
Crème brûlée	7,5€
Tarte de ma voisine « Française »	7,5€
Mousse au chocolat	7,5€
Moelleux au chocolat	7,5€
Meringue glacée	9€
Colonel (sorbet citron vodka)	9€
Irish (Jameson) / French / Italian / Russian coffee	9€
Tarte Tatin, flambée au Calvados et sa boule de glace vanille	10€
Assiette de fromages	12€

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande

BOISSONS

EAUX

Chaudfontaine eau - plate / gazeuse - 25cl	3€
Perrier - 25cl	3€
Chaudfontaine eau - plate / gazeuse - 50cl	4,5€

BIERES

Cristal (au fût)	3€
Maes sans alcool	3€
Blanche Hoegaarden	3,5€
Carlsberg	3,5€
Kriek Lindemans	3,5€
Leffe blonde (au fût)	4€
Duvel	4€
Vedett	4€
Waterloo blonde / brune / récolte	4€

SOFT

Coca cola / zéro	3€
Sprite	3€
Fanta orange	3€
Fuze tea pétillant	3€
Fuze tea black tea peach ibiscus	3€
Schweppes - tonic / agrumes	3€
Jus de fruits (orange/ananas/pomme cerise/tomate)	3€
Red bull	3€

LES APERITIFS

Apéritif maison (avec ou sans alcool)	5€
Kir / Coupe de cava	6€
Coupe de Champagne / Kir Royal	10€
Ricard - Suze	5€
Sherry / Porto rouge-blanc / Pineau des Charentes /Lillet ou Lillet tonic	5€
Martini bianco - rosso/ Cinzano / Gancia /Péché mignon	5€
Picon / Picon vin blanc	5/7€
Batida - Malibu - Safari / + soft	5/7€
Campari / Pisang Ambon /Passoa	6€
Apérol Spritz / Virgin Mojito	7€
Vodka Eristoff - Eristoff Red	8€
Gin Bombay Sapphire / Gordon's	9€
Bacardi blanc	9€
Havanna blanc / brun / especial	9€
Whisky (Jameson, William Lawson's, JB, J. Walker Red Label, Cutty S)	9€
Vodka Absoluut	9€
Jack Daniel's, Four rose (Bourbon)	9€
Mojito	10€
Vieux Porto Barros	11€
Vodka Redbull	11€
Bacardi brun 4A	11€
Tanqueray n°Ten / Bulldog	12€
Macallan (double cask)	12€

CARTE DES VINS

CAVA - CHAMPAGNE	Au verre	1/2	3/4
Elocuente (Coupe)	6€		26€
Coupe de champagne / Kir Royal	10€		
Champagne Gonet Brut Réserve			55€
Champagne Autréau "Premier Cru"			55€
VINS MAISON (Rouge / Blanc / Rosé)	3,5€	14€	21€
VINS BLANCS			
Alsace :			
Pinot Gris		15€	28€
Loire :			
Touraine Sauvignon (Paul Buisse)			24€
Brochet Réserve Sauvignon Val de Loire			30€
Sancerre (Crochet)	20€		38€
Pouilly Fumé (Château Favray)			40€
Sud-Ouest / Languedoc-Roussillon / Provence :			
Dom. Ferret « Gondrin » (Côtes de Gascogne)			23€
Chardonnay-Viognier (L. Roussillon)			24€
Viognier (G. Bertrand) (Pays D'Oc)			27€
Bourgogne :			
Macon-Fuissé (J-P. Paquet)	18€		34€
Rully "La Perche"			45€
VINS ROSES ET MOELLEUX			
Gris Blanc (G. Bertrand)	4€		24€
Chât. Lalande-Méric (Cadillac)			26€
Domaine La Rouillère (Côte de Provence - Grande Réserve)			34€
VINS ROUGES			
Alsace :			
Pinot Noir (Giersberger)		15€	28€
Loire :			
Saint-Nicolas de Bourgueil (Clos du Vigneau)	15€		28€
Saumur Champigny (Les Sables, Chat. De Chaintres 16) - vin BIO			29€
Sancerre (Raimbault)			36€
Beaujolais :			
Gamay noir (L. Bourisset)			24€
Gamay 50 (Dom. E. Pignard) (vieilles vignes cinquantenaires)			26€
Juliéna (Dom. Le Chapon)			28€
Saint Amour (Trichard)	16€		
Brouilly (La Terrière)			32€
Saint Amour (Pirolette)			33€
Brouilly (Manoir du Carra)			33€
Vin Sauvage à Poil (sans souffre)			34€

VINS ROUGES (suite)	Au verre	1/2	3/4
Bourgogne :			
Manoir du Carra (Côteaux Bourguignons)			28€
Pinot Noir (Manoir du Carra)			34€
Hautes Côtes de Nuits "Les Dames Huguettes" (Nuiton Beaunoy)			42€
Santenay Premier Cru "Clos Rousseau" 19			48€
Côtes du Rhône :			
Côtes du Rhône Chusclan (Dom. De Rabusas 18)	15€		28€
Côtes du Rhône / 45 (Joboulet Aîné)			30€
Lirac (Ogier)			32€
Cairanne (Dom. Dusquesnoy)			35€
Vacqueyras (Gr. Montmirail)			37€
Vacqueyras (Saint Roch) - MAGNUM			68€
Crozes-Hermitage "Beaumont" (Dom. D. Reynaud)	25€		48€
Châteauneuf du Pape (Vieux Terran)			55€
Bordeaux :			
Chât. Barbe d'Or B. (Sup 16) Médaille d'Or			22€
Chât. Lalande-Méric 18	12€		24€
Chât. Malfard B. (Sup. Bio 17)			26€
Chât. Crusquet Sabourin (Blaye 18)	15€		28€
Chât. Haut-Terrier (Côte de Blaye 15)	15€		29€
Chât. Montaignillon (Mont. St. Em 18)	17€		32€
Chât. Du Gazin (Canon Fronsac 15) - MG à 64€			33€
Chât. Puy-Castera (Haut-Médoc 14 + 15) - MG à 72€	20€		36€
Chât. D. de Dauzac (Bordeaux 16 + 17)			37€
Chât. Crabitey (Graves 16)			38€
Chât. La Croix-Gaget (Laland 15)			39€
Chât. Grand Pey Lescours (Saint Emilion Grand Cru 16)			42€
Chât. Magnan La Gaffelière (St. Em. Gr. cru 14)			44€
Lady Laroze (St. Em. Grand Cru 12)			46€
Chât. La Croix Bonis (St. Estèphe 15) (Prop. Phélan Ségur)			50€
Chât. La Louvière (Pessac-Léognan 13)			54€
Réserve du Chât. Malartic-Lagravière (Graves 14)			68€
Sud-Ouest / Languedoc-Roussillon / Provence :			
Roqueterre (Vieilles vignes de Carignan)			23€
Le Loup dans la Bergerie (L-Roussillon)			24€
Le Petit Bonheur "Ch. Fonsalade" (St. Chinian)			25€
Domaine Cros Tradition (Minervois)			26€
Latude "Pézenas" (Languedoc)			27€
Vieille Mulle (Côtes Catalanes)			28€
Pic Saint Loup An 1189 (Gérard Bertrand)	5€		29€
Rimauresq (Cru classé)			42€

VINS D'AILLEURS	
Rouges :	
Primitivo (Italie)	24€
Rioja - Crianza (Espagne)	25€
Chianti Rufina (Italie)	26€
Terre Dei Dogi Delle Venezie "Cab. Sauvignon" (Italie)	27€
Los Vascos "Cabernet Sauvignon" (D. Rothschild) (Chili)	28€
Nero d'Avola Il Passouerdi zabu BIO (Sicile-Italie)	29€
Meridiano del Veneze (Italie)	30€
La Mascota "100% Malbec" (Argentine)	33€
Los Vascos "100% Carmenera" Grande Réserve (Chili)	35€
Cedro Chianti Ruffina (Italie) - Vin BIO	36€

BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné, thé, tisane	3€
Thé menthe fraîche, capuccino	4€
Irish / French / Italian / Russian coffee	9€

DIGESTIFS

	Verre
Amaretto / Averna / Grappa / Sambuca / Limoncello / Get 27	7€
Baileys / Cointreau / Drambuie / Grand Marnier / Metaxa	7€
Jeune Calvados / Cognac VS	7€
Chartreuse / Mandarine Napoléon / Liqueur 43	7€
Tequila Camino / Kahlua (liqueur de café) - Black Russian	7€
Framboise / Poire N°1 / Mirabelle / Eau de Villée / Marc de Gewürztraminer	7€
Chivas Regal 12A / Glenfiddisch 12A / Johnny W. Black Label 12A / Laphroaig 10A / Ron Diplomatico Reserva 12A (Vénézuéla) / Bacardi brun 4A / Ron Malteco 15A (Panama)	11€
Calvados Groult 12A / Armagnac Saint-Vivant VSOP / Maccallan (Double cask) / Vieille Prune de Souillac (L.Roque) / Rhum Trois Rivières VSOP (Martinique) / Cognac Remy Martin VSOP / Ron Millonario 15 ans (Pérou) / Rhum Bologne VO (Guadeloupe) / Oban 14A	12€
Chartreuse verte des Pères Chartreux VEP / Bas Armagnac Darroze 12 ans / Ron Millonario XO (Pérou)	15€
Shot d'alcool de 3cl (1 shot / un rail de 6) :	
- Tequila Paf / Sambucca / Kiss Cool / Orgasme	4/22€
- B-52 / Baby Guinness	5/28€
- Jäger Bomb	7€