Bienvenue à la Brasserie du Parc

MENU

BRASSERIE LE PARC 1348

Avenue Albert Einstein 5
1348 Louvain-La-Neuve
010 45 16 93

NOS CHEFS

La Brasserie du Parc

&

Nos Chefs

VOUS PROPOSENT UNE CUISINE

Savoureuse, simple et artisanale, privilégiant le travail de produits frais

POUR LA LISTE DES ALLERGÈNES, MERCI DE CONTACTER LE PERSONNEL DE SALLE

Les midis du Parc

FORMULES

POTAGE	7€
PLAT DU JOUR	15€
LUNCH	18€

(Potage ou dessert + plat du jour)

DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS

Pour vos lunchs d'affaires, nous vous conseillons de réserver votre table avant midi.

Afin de mieux vous servir, et par soucis de rapidité, n'hésitez pas à commander vos plats avant 11h (maximum 5 plats différents)

brasserie@leparc1348.be ou 010/45.16.93

HEURES D'OUVERTURE

	Midi	Soir
Lundi	12h00-14h00	19h00-21h45
Mardi	12h00-14h00	19h00-21h45
Mercredi	12h00-14h00	19h00-21h45
Jeudi	12h00-14h00	19h00-21h45
Vendredi	12h00-14h00	19h00-21h45
Samedi	Petite restauration	19h00-21h45
Dimanche	Petite restauration	19h00-21h45

Bar ouvert de 9h à 23h, 7j/7

SOFTS

ICE TEA MAISON	3,50€
PEPSI	2,50€
PEPSI ZÉRO	2,50€
MIRINDA	2,50€
7UP	2,50€
SCHWEPPES TONIC	3,50€
SCHWEPPES AGRUM	3,50€
ICE TEA	2,90€
ICE TEA PÊCHE	3,00€
ICE TEA GREEN	3,00€
LOOZA*	3,00€

1/4 SPA BLEU / ROUGE	2,50€
1/2 SPA BLEU / ROUGE	4,90€
CÉCÉMEL	3,80€
CHOSE	6.00€
REDBULL	4,00€
TROPICAL SMOOTHIE	6,00€
SUNSHINE SMOOTHIE	6,00€
SUNSET SMOOTHIE	6,00€
GREEN VEGGIE	6,00€
JUS BIO	4,50€
BIONINA	4,50€

* pamplemousse blanc, orange, pomme, pomme-cerise, ananas, tomate

APERITIFS

MARTINI BLANC / ROUGE	6€
CAMPARI	6€
RICARD	4€
PORTO BLANC / ROUGE	6€
PINEAU DES CHARENTES	6€
COUPE DE CAVA	8€

PICON + BIÈRE	5€
PICON + VIN BLANC	6€
KIRR	6€
KIRR ROYAL	10€
APEROL SPRITZ	10€

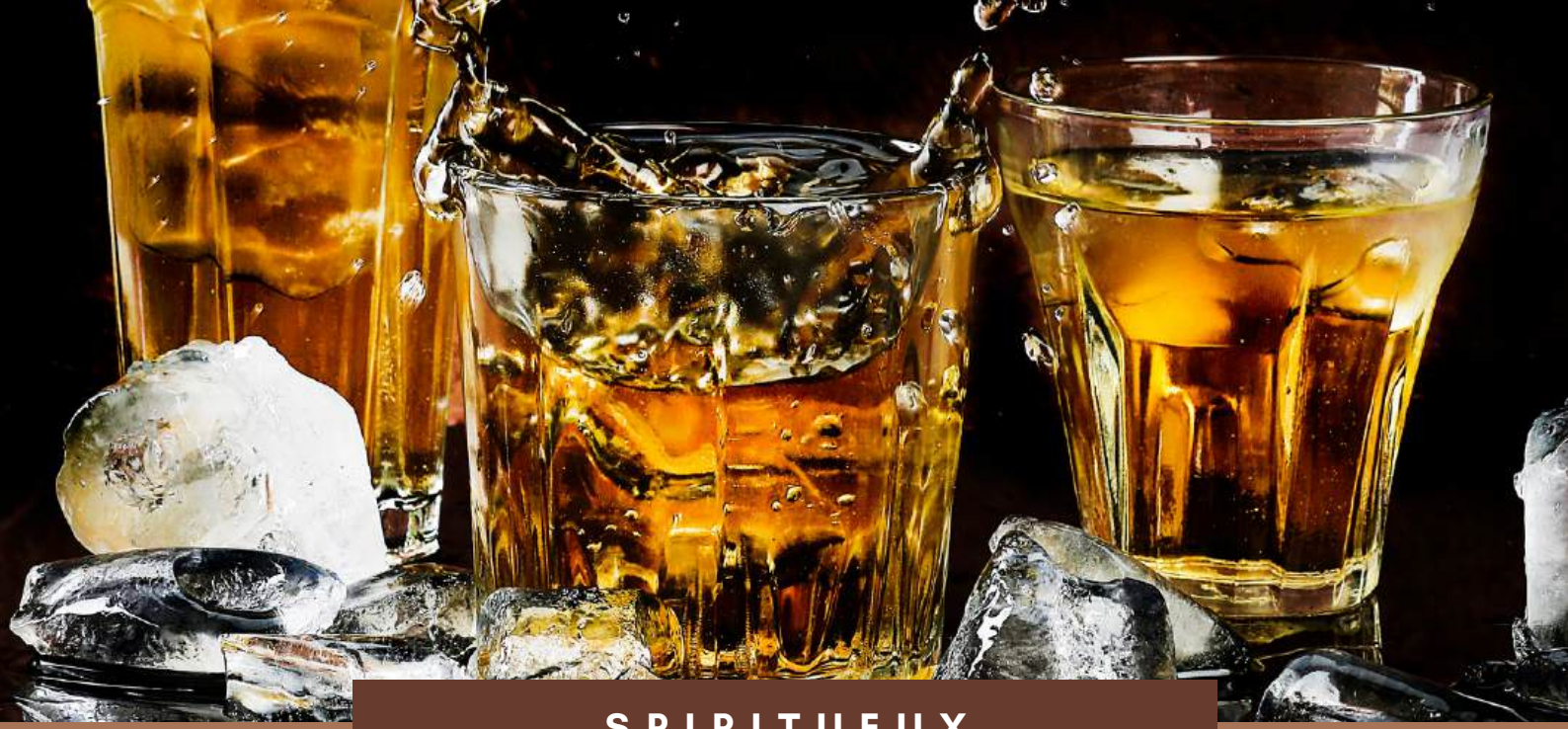
BIÈRES

Fûts

	25cl	33cl	50cl
MAES	2,80€	3,60€	5,20 €
SAINT HUBERTUS BLONDE	--	5,50€	--
BLANCHE DE BRUGES	--	(30CL)4,2	6,50 €
TRIPLE D'ANVERS	4,90€	5,90€	
CHOUFFE BLONDE	4,60€	5,60€	
BIÈRES EN SUGGESTION		INFOS AU BAR	

Bouteilles

MAES 0.0	3,00 €	TRIPEL KARMELIET	5,90 €
ST HUBERTUS BLONDE	5,50 €	ORVAL (SELON STOCK)	6,10 €
BARBÃR BLONDE	5,50 €	LIEFMANS FRUITESSE	3,50 €
CARLSBERG	3,60 €	QUINTINE BLONDE	5,70 €
CHERRY CHOUFFE	5,90 €	DESPERADOS ORIGINAL	5,90 €
BRUGSE ZOT	5,40 €	SOMERSBY APPLE CIDER	5,90 €
LUTGARDE IPA	5,90 €	DUVEL	5,00 €
SAINT HUBERTUS BLANCHE	5,80 €	JACK'S PRECIOUS IPA	5,50 €
MOBIUS DRY-HOPPING	6,20 €	LÉOPOLD TRIPLE	6,20 €
WESTMALLE TRIPEL	5,70 €	DESPERADOS 0.0	5,50 €
BERTINCHAMPS BLONDE	8,20 €	LIEFMANS ALCOHOL FREE	3,50 €
CHIMAY BLEUE	5,90 €	CARLSBERG 0.0	3,20 €
CHIMAY DORÉE	4,20 €	LUPULUS PLACEBO 0%	5,00 €



SPIRITUEUX

Blended

JAMESON	5€
JACK DANIEL'S OLD N°7	6€
JACK DANIEL'S HONEY	6€
JACK DANIEL'S APPLE	6€

Vodka

ERISTOFF	5€
ERISTOFF ROUGE	5€

Rhum

HAVANA	6€
HAVANA ESPECIAL	6€
MOTHERFUCKER (BIO)	8€
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	8€

Gin

GORDON'S	5€
TANQUERAY	6€

Supplément soft + 2,50 € *Supplément Redbull + 3 €*

COCKTAILS

CAÏPIRINHA	**10€**
CUBAN MOJITO	**10€**
VIRGIN MOJITO	**7€**
GIN TONIC *Gordon's - Schweppes Tonic*	**9€**
GIN TONIC HIBISCUS *Tanqueray - Bionina hibiscus - citron*	**12€**
GIN TONIC GINGER ALE *Tanqueray - Bionina ginger ale - citron*	**12€**
GIN TONIC GINGER BEER *Tanqueray - Bionina ginger beer - citron*	**12€**
GIN SWEET ORANGE *Tanqueray - tranche d'orange - cannelle -Bionina blood orange*	**12€**
GIN FRESH CUCUMBER *Tanqueray - concombre - baies roses - Bionina*	**12€**
CUBA LIBRE	**9€**

COCKTAILS

JACK HONEY & LEMONADE — 10€

Jack Daniel's Honey & 7up

JACK APPLE & LEMONADE — 10€

Jack Daniel's Apple & 7up

JACK & COKE — 9€

Jack Daniel's Old N°7 & Pepsi

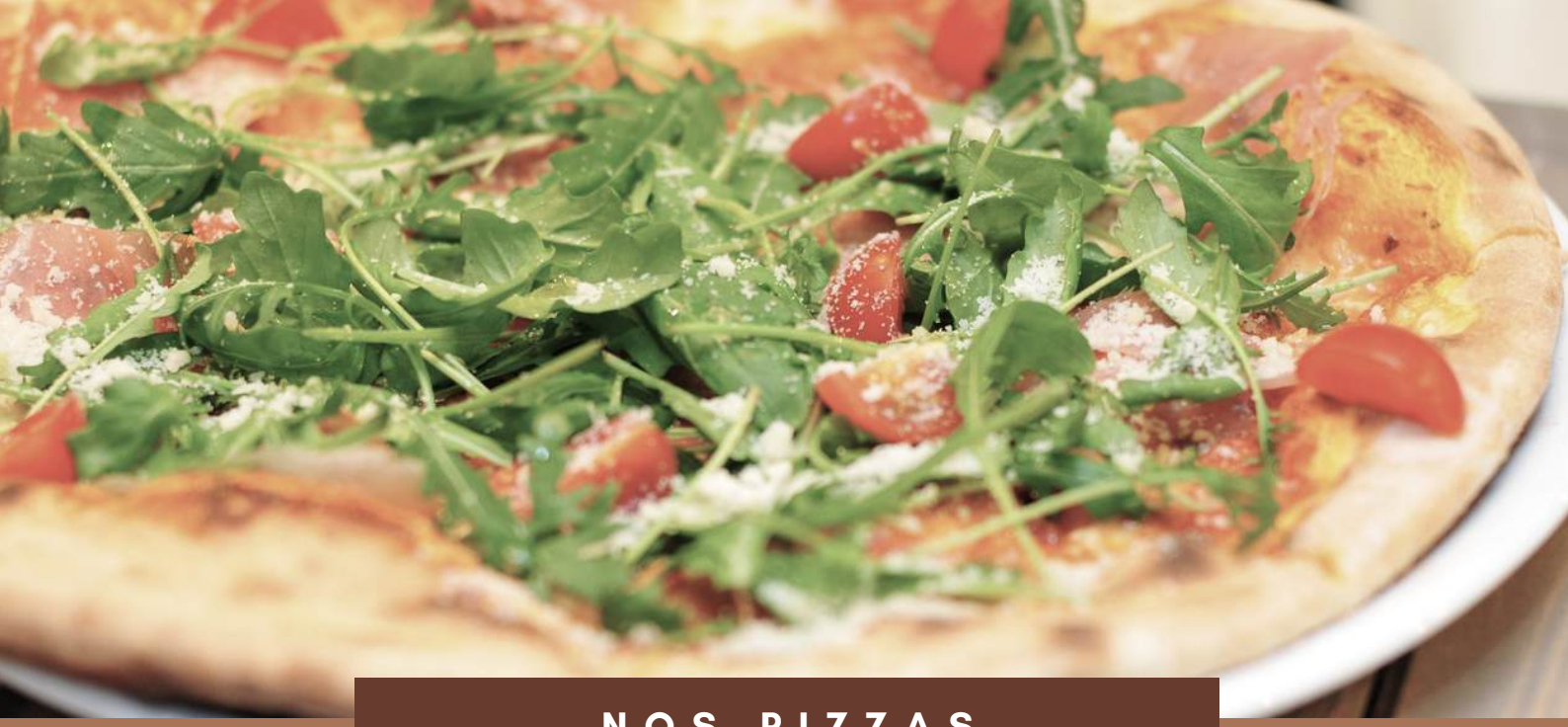
JACK BLACKBERRY — 10€

Jack Daniel's Blackberry & Ginger Ale

« Notre savoir-faire se déguste avec sagesse. Jack Daniel's, Jack Daniel's Tennessee Honey, Jack Daniel's Tennessee Apple & Jack Daniel's Tennessee Blackberry sont des marques déposées. ©2026 Jack Daniel's. Tous droits réservés. »

A GRIGNOTER

BOL DE FRITES	6€
PATATAS BRAVAS	6€
CALAMARS À LA ROMAINE	12€
SAMOSAS VÉGÉTARIENS 5 PCS	12€
POULET CRUNCHY SAUCE BBQ	14€
NEMS 4 PCS	14€
BEIGNET DE JALAPENOS ET CHEDDAR	12€
SAUCISSON SEC À DÉCOUPER	8€
ASSIETTE MIXTE GOUDA SALAMI	10€
PIZZA À PARTAGER	*Voir page Pizza*



NOS PIZZAS

MARGHERITA VEGETARIAN — **15€**
Tomate – mozzarella – origan

MARGHERITA À L'AIL VEGETARIAN — **16€**
Tomate – mozzarella – origan – ail

CLUB — **16€**
Jambon – gouda – mozzarella – origan

CASA — **20€**
Jambon salé – roquette – huile de truffe – parmesan

REGINA — **16€**
Jambon – champignon

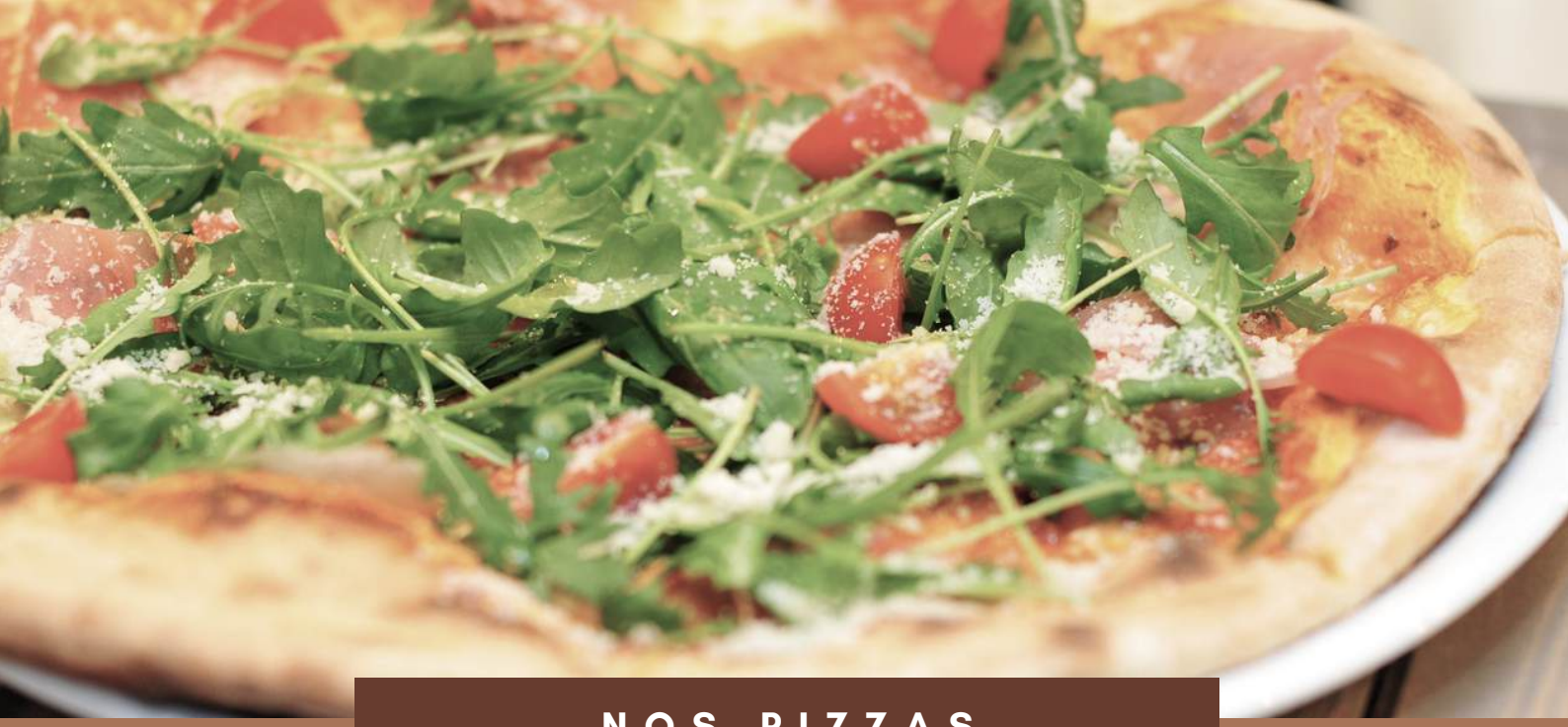
4 FROMAGES VEGETARIAN — **17€**

VÉGÉTALE GOURMANDE VEGETARIAN — **17€**
Tomate – mozzarella & légumes de saison

SCAMPIS — **19€**
Scampi – pesto

BURRATA VEGETARIAN — **18€**

BARBECUE — **18€**
Mozzarella – bacon – poivron – oignon rouge – sauce BBQ



NOS PIZZAS

DEL BOSCO — 18€

VEGETARIAN

Tomate – mozzarella – origan , artichauds, poivrons, champignon, oignons rouge.

4 SAISONS — 18€

VEGETARIAN

Tomate – mozzarella – origan – artichauds, poivrons, champignon, jambon

HAWAI — 16€

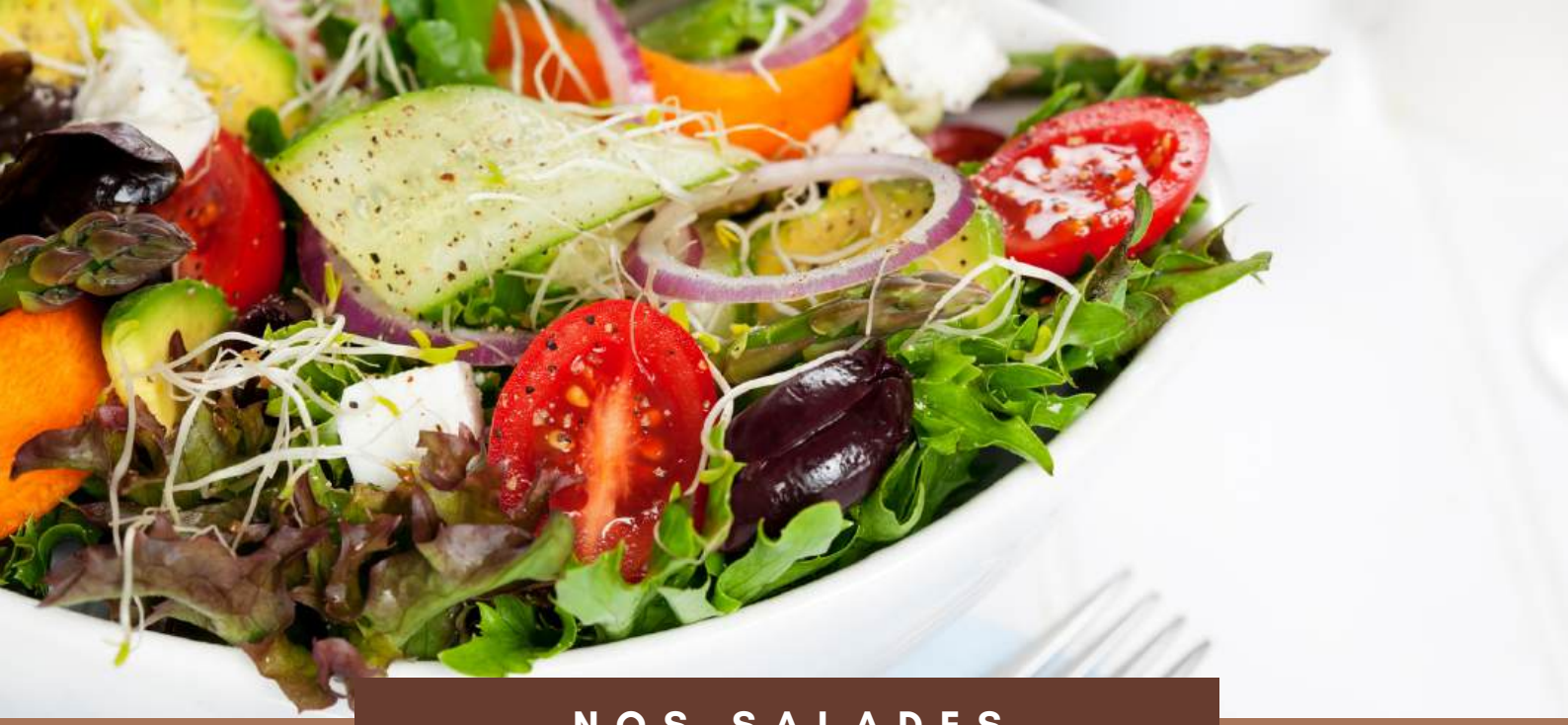
Jambon – gouda – mozzarella – origan – Ananas

LA JOTA — 18€

Tomate – mozzarella – avocat – tomate séchée

CHICKEN BARBECUE — 18€

Mozzarella – poulet– poivron – oignon rouge – sauce BBQ



NOS SALADES

LARDON CHÈVRE — **20€**
Mesclun - lardons fumés - pommes - toast de chèvre rôti au miel

CHICKEN — **20€**
Iceberg - poulet - vinaigrette - pesto - parmesan - tomate - œuf dur

DETOX — **20€**
VEGETARIAN
Mesclun - guacamole - quinoa - mozzarella - grenade - citron vert - coriandre

NEPTUNE — **22€**
Mesclun - guacamole - saumon fumé - scampi - œuf dur

TAGLIATA DE BOEUF — **28€**
Mesclun - parmesan - tomate confite - crème de balsamique

SALADE BURRATA — **18.50€**
VEGETARIAN
Mesclun - Roquette - pesto - crème de balsamique

SALADE CLUB — **20€**
Mesclun - Poulet crunchy - jambonneau - comté - œuf dur

NOS PÂTES

Toutes nos sauces sont faites maison

PENNE BURATTA VEGETARIAN — **20€**
Roquette - parmesan - pesto - tomate

BOLOGNAISE — **16€**

BOLO VÉGÉ VEGETARIAN — **16€**
Tomate - oignon - haché végé.

PARC — **16€**
Sauce bolognaise - curry - crème

CARBONARA — **16€**

NOUILLES SAUTÉS VEGETARIAN — **18€**
Légumes de saison - sauce soja

ROULADE D'AUBERGINE VEGETARIAN — **19€**
Aubergine - tomate - pesto

LASAGNE BOLOGNAISE — **18€**

CANNELONI RICOTTA ÉPINARDS VEGETARIAN — **19€**

Accompagné de spaghetti, tagliolini ou penne

NOS BURGERS

BURGER 1348 — **20€**

Bœuf - cheddar - oignon rouge - tomate - salade - sauce parc

BURGER NORVÉGIEN — **22€**

Saumon frais - sauce Vincent- salade

CHICKEN BURGER — **20€**

Poulet cheddar - guacamole

GREEN BURGER VEGETARIAN — **20€**

Burger de légume - salade - sauce Vincent

Accompagné de frites ou pommes grenailles rôties ou croquettes et salade

NOS VIANDES

Toutes nos sauces sont faites maison

PAVÉ DE BŒUF GRILLÉ — **28€**

BOULETTES MAISON *Sauce tomate* — **20€**

VITOULETS MAISON *Sauce chasseur* — **22€**

PAIN DE VIANDE MAISON *Sauce poivre vert* — **22€**

TAGLIATA DE BOEUF — **28€**

Mesclun - parmesan - tomate confite - crème de balsamique

SAUCES: BÉARNAISE, POIVRE VERT, ROQUEFORT, CHASSEUR, ARCHIDUC, TOMATE CRÈME PESTO — **3,50€**

NOS TARTARES

Tous nos tartares sont préparés maison

NATURE — **19€**

PRÉPARÉ — **19€**

ITALIEN — **20€**

Roquette - copeaux de parmesan - tomate confite - pignons de pin - basilic

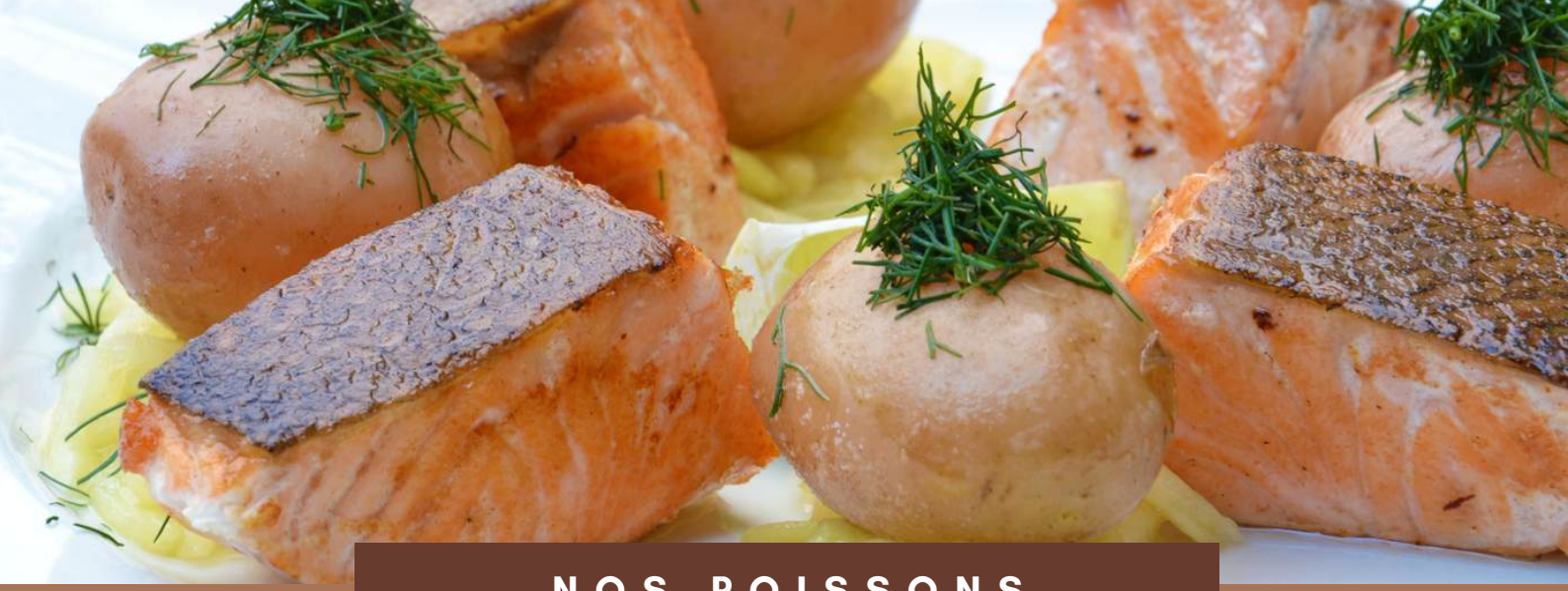
BIQUETTE — **20€**

Chèvre - miel - huile à la badiane - herbes fraîches

TARTARE DE SAUMON — **22€**

Saumon - baie rose - aneth - herbette - avocat

Accompagné de frites ou *pommes grenailles rôties* ou *croquettes* et *salade*



NOS POISSONS

FISH DE CABILLAUD PANÉS — 19€
Sauce Vincent

BURGER NORVÉGIEN — 22€
Saumon frais - mayonnaise maison à l'aneth - salade - carotte râpée

PIZZA SCAMPIS — 19€
Scampi - pesto

PAVÉ DE SAUMON BÉARNAISE — 24€

TARTARE DE SAUMON — 22€
Saumon - baie rose - aneth - herbette - avocat

POUR NOS PTITS BOUTS

BOULETTE MAISON SAUCE TOMATE — 11€
Accompagnée de spaghetti ou de frites

CROQUE SIMPLE — 5,5€

PENNE BOLO OU CARBO — 11€

VÉGÉTARIEN

VEGETARIAN

SALADE DETOX — **20€**
Mesclun - guacamole - quinoa - mozzarella - grenade - citron vert - coriandre

SALADE BURRATA — **18,50€**
Mesclun - Roquette - pesto - crème de balsamique

GREEN BURGER — **20€**
Burger de légume - salade - mayonnaise maison aux herbes fraîches

PIZZA MARGHERITA — **15€**
Tomate - mozzarella - origan

PIZZA MARGHERITA À L'AIL — **16€**
Tomate - mozzarella - ail - origan

PIZZA VÉGÉTALE GOURMANDE — **17€**
Tomate - mozzarella - légumes de saison

ROULADE D'AUBERGINE — **19€**
Aubergine - courgette

PIZZA BURRATA — **18€**

NOUILLES SAUTÉES — **18€**
Légumes de saison - sauce soja

BOLO VÉGÉ — **16€**
Tomate - oignon - haché végé.

CANNELONI RICOTTA ÉPINARDS VEGETARIAN — **19€**

NOS DESSERTS

TIRAMISU SPÉCULOOS — 9€
maison

BRESILIENNE — 9€

DAME BLANCHE — 9€

FONDANT AU CHOCOLAT — 10€
Accompagné de glace vanille

TRIO DE SORBETS — 9€
Framboise - passion - citron - coulis de fruits rouges

CAFÉ GOURMAND — 12€
Trio de mignardises faites maison

COLONEL — 9€
Sorbet citron - Vodka

TARTE TATIN & GLACE VANILLE — 10€

GAUFFRE MIKADO — 10€
glace vanille, chantilly, chocolat chauf

BARISTA & DIGESTIFS

Cafés Delahaut

NORMAL	3,00€
EXPRESSO	3,00€
DOUBLE EXPRESSO	3,20€
CAPPUCCINO*	4,00€

*mousse de lait

LATTE MACCHIATO	3,80€
CÉCÉMEL CHAUD	3,80€
THÉ Belgian Teatower	3,50€
THÉ MENTHE FRAÎCHE	3,50€
CAFÉ VIENNOIS*	4,00€

*Chantilly

Cafés alcoolisés

IRISH COFFEE	Jameson	9€
ITALIAN COFFEE	Amaretto	9€
BAILEYS COFFEE	Baileys	9€
CARAJILLO	Baileys	5€

Digestifs

AMARETTO	5€
COINTREAU	5€
BAILEYS	5€

DIPLOMATICO	8€
TCHARMEUSE	10€

VINS

		Bouteille
Bulles		
VIÑA ADELAIDA	Espagne- López Morenas	30€
Blancs		
DOMAINE DE GOURNIER	Languedoc - *Sauvignon / Grenache*	22€
DOMAINE À 2	Languedoc - *Sauvignon*	27€
CHABLIS	Languedoc - *Chardonnay*	42€
Rosés		
SEIGNEUR DE MIRAMONT	Vin de France - *Cinsault - Grenache- Caladoc- Merlot*	22€
Rouges		
DOMAINE DE GOURNIER	Languedoc - *Merlot / Cabernet / Syrah*	22€
CHÂTEAU PONTET-LAGRAVIÈRE	Bordeaux - *Merlot / Cabernet Sauvignon*	27€
SALENTO	Italie - *Primitivo*	25€
CUVÉE TEMPLIÈRE	Languedoc - Roussillon - *Merlot / Carbernet / Syrah*	32€
PLAN DE DIEU	Côtes-du-Rhône - *Grenache / Syrah / Mourvèdre*	30€
TORO MURUVE	Espagne - *Tinto de Toro*	33€
CHÂTEAU RICARDELLE	Languedoc - *Grenache / Syrah / Carignan*	35€
VILLA DES ANGES	Languedoc - Cabernet sauvignon / *Merlot / Syrah*	27€

VINS

Bulles

VIÑA ADELAIDA	Espagne- López Morenas	8,00€

Blancs

VERRE	Vin de la maison	4,50€
¼ VIN		8,00€
½ VIN		15,00€

Rosés

VERRE	Vin de la maison	4,50€
¼ VIN		8,00€
½ VIN		15,00€

Rouges

VERRE	Vin de la maison	5,00€
¼ VIN		8,00€
½ VIN		15,00€

PETITE RESTAURATION

PENNE BOLOGNAISE		**16€**
ROULADE D'AUBERGINE		**19€**
VITOULETS MAISON	*Sauce chasseur*	**22€**
CROQUE MONSIEUR SIMPLE / DOUBLE		**5,5€/10€**

La petite restauration est disponible le samedi et le dimanche

Pensez à la Brasserie du Parc
pour tous vos évènements privés et repas d'entreprise!

Infos via mail à
brasserie@leparc1348.be

facebook.com/BrasserieduParc1348LLN

brasserie_du_parc_1348