

Les spécialités belges en entrée

Asperges à la flamande (3 pièces)	18
Asperges sauce mousseline (3 pièces)	18
Tomate aux crevettes épluchées main (1 pièce)	
Feuilles de laitue, mayonnaise	16
Croquettes aux crevettes épluchées main, persil frit (2 pièces)	18

Entrées

Carpaccio de boeuf, sauce Harry's Bar	16
Cœur de saumon fumé, blinis, crème aigre	19
Escargots magnifiques de Bourgogne en persillade (6 pièces)	14
Salade de haricots verts extra fins, foie gras, Champignons de Paris	16
Ceviche de bar, leche de tigre	16
Nems Nénuphar, salade, herbes, sauce aigre douce	12
Sardinettes d'Espagne (14 à 18 pièces)	13
Tranche de foie gras de canard, pain brioche	19
Ravioles de homard	22
Vitello tonnato	16

Pour les tables de plus de 6 personnes, afin de faciliter la bonne organisation du service, nous vous saurions gré de restreindre vos choix. Merci pour votre compréhension.

Tous nos plats sont préparés dans la maison à base de produits frais de première qualité.

Nos plats peuvent contenir des allergènes.

Merci de nous avertir en cas d'allergie.

Les spécialités belges en plat

Asperges à la flamande (5 pièces)	22
Asperges sauce mousseline (5 pièces)	22
Tomates aux crevettes épluchées main (2 pièces), frites	30
Cabillaud mousseline, crevettes grises épluchées main	28
Vol au vent, frites maison	20
Pain de viande, légumes, purée, sauce moutardée	19
Tartare de bœuf préparé minute, frites, salade	24

Plats

Spaghettini, beurre au citron, sauge, parmesan	18
Duo de solettes, purée Robuchon, épinards	26
Filet de bar, poêlée de légumes verts, Sauce à la Grenobloise	26
Saumon teriyaki, asperges vertes, purée Robuchon	24
Filet pur Holstein, frites, salade, sauce au choix	28
Entrecôte Holstein maturée, frites, salade, sauce au choix	32
Bacon cheeseburger Lola, frites, salade	24
Volaille rôtie, frites, sauce estragon	24
Filet de veau au romarin, gratin de courgettes	32
Agneau en croûte, gratin dauphinois, haricots verts	30
Ris de veau, haricots verts, sauce morilles, frites	36

Tout changement dans les accompagnements sera facturé 3

Sauces en supplément :	
Béarnaise, poivre vert, estragon	4
Morilles	6
Accompagnements en supplément :	
Purée Robuchon, frites maison	4,5
Haricots verts, épinards, poêlée de légumes	6

Desserts

Mousse au chocolat	8
La traditionnelle dame blanche	9
Café glacé de Lola	9
Pavlova aux fruits exotiques	10
Moelleux au chocolat 75%, glace vanille de Madagascar	12
Crème brûlée à la vanille	10
Tarte fine aux pommes, glace vanille	11
Fruits rouges, tout simplement, chantilly maison	12
Assiette de 3 fromages	10

Lola

Restaurant ouvert du lundi au dimanche
De 12h à 14h30 et de 19h à 23h
+32 2 514 24 60 - info@lola-restaurant.be
www.lola-restaurant.be

Lola

Apéritifs et cocktails

Coupe de Prosecco Col de l'Utia Sacchetto	7
Coupe de champagne Gobillard Brut	11
Coupe de Champagne R de Ruinart	13
Lolita : Dubonnet, liqueur à l'orange, Pamplemousse rose et champagne	11
Lola's Gin : Colonel gin, basilic, citron, Fever tree Mediterranean	12
Virgin Mojito Schweppes	4,5
Mojito	13
Pimm's	13
Americano	12
Negroni	12
Apérol Spritz	8,5
Hendrick's & Fever Tree	12

Vins au verre

Blanc

Chardonnay, Nuiton Beaunoy, Côte d'or	7
Sancerre, Jean-Paul Picard & fils	9
Petit Chablis, Pas si Petit, la Chablisienne	9

Rouge

D de Dauzac, Bordeaux Supérieur	8
Châteaux Petit Bocq, Saint-Estèphe 2015	11
Bourgogne, Pinot Noir, Nuiton Beaunoy	9

Rosé

Côtes de Provence, Château Pas du Cerf, Cuvée Diane	7
---	---