

## Les spécialités belges en entrée

Artichaut vinaigrette	14
Demi homard Demoiselle bellevue	16
Tomate aux crevettes épluchées main (1 pièce)	
Feuilles de laitue, mayonnaise	20
Croquettes aux crevettes épluchées main, persil frit (2 pièces)	18

## Entrées

Carpaccio de filet de bœuf Holstein, sauce Harry's Bar	19
Cœur de saumon fumé, blinis, crème aigre	24
Salade de haricots verts, foie gras, champignons de Paris	18
Ceviche de bar, leche de tigre	20
Sardinettes d'Espagne (14 à 18 pièces)	13
Tranche de foie gras de canard, pain brioche	18
Vitello tonnato	16
Escargots magnifiques de Bourgogne en persillade (6 pièces)	16
Fleurs de courgettes farcies ricotta épinard, sauce vierge	16
Ravioles de homard	19
Nems Nénuphar, salade, herbes, sauce aigre douce	13

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

Homard Demoiselle entier bellevue, frites	28
Tomates aux crevettes épluchées main (2 pièces), frites	35
Cabillaud mousseline, crevettes grises épluchées main	28
Vol au vent, frites maison	22
Pain de viande, légumes, purée, sauce moutardée	19
Tartare de bœuf préparé minute, frites, salade	24
Moules marinières, frites	28

## Plats

Spaghettini, beurre au citron, sauge, parmesan	18
Duo de solettes, purée Robuchon, épinards	28
Filet de bar, sauce vierge de légumes	29
Saumon teriyaki, broccolinis, purée Robuchon	24
Filet pur Holstein, frites, salade, sauce au choix	32
Entrecôte Holstein maturée, frites, salade, sauce au choix	34
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
Café glacé de Lola	9
Crème brûlée à la vanille	9
La traditionnelle dame blanche	12
Pavlova aux fruits exotiques	10
Moelleux au chocolat 75%, glace vanille de Madagascar	12
Tarte fine aux pommes, glace vanille	11
Fruits rouges, tout simplement, chantilly maison	12
Assiette de 3 fromages	12

# 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 Saccheto	7
Coupe de champagne Gobillard Brut	11
Coupe de Champagne Billecart-Salmon	14
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
---	---