

Les spécialités belges en entrée

Terrine de gibier, pickles de légumes	15
Croquettes aux crevettes épluchées main, persil frit (2 pièces)	18

Entrées

Huîtres plates de Zélande n°3 (6 pièces)	24
Huîtres creuses Réserve Fonteneau n°3 (6 pièces)	26
Carpaccio de filet de bœuf Holstein, sauce Harry's Bar	19
Cœur de saumon fumé, blinis, crème aigre	24
Cappuccino de cèpes au parmesan	14
Ceviche de Saint-Jacques, 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
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

Chou farci, purée Robuchon	19
Chicons au gratin, purée Robuchon	20
Cabillaud mousseline, crevettes grises épluchées main	28
Carbonnades de queue de boeuf à la Flamande, frites	22
Tartare de bœuf préparé minute, frites, salade d'herbettes	25
Moules marinières, frites	28

Plats

Spaghettini, beurre au citron, sauge, parmesan	18
Duo de solettes, purée Robuchon, épinards	28
Saint-Jacques rôties, courges et beurre blanc aux agrumes	28
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
Magret de canette aux épices douces, fruits et légumes de saison	24
Agneau en croûte, ragoût de lentilles	30
Ris de veau, poêlée de champignons des bois, gratin de macaroni	38

Tout changement dans les accompagnements sera facturé 3

Sauces en supplément : Béarnaise, poivre vert, estragon	4
--	---

Accompagnements en supplément : Purée Robuchon, frites maison	4,5
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
Crumble aux pommes	11
Tiramisu aux marrons	10
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 Sacchetto	8
Coupe de Champagne Gobillard Brut	12
Coupe de Champagne Ruinart	14
Coupe de Champagne rosé Gimonnet	14
Lolita : Dubonnet, liqueur à l'orange, pamplemousse rose et champagne	11
Lola's Gin : Bircée 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

Sancerre, « grande réserve » Henri Bourgeois	9
Chablis, Petit Chablis, Patrick Piuze	10
Montagny, Cave de Buxy, Bourgogne	9

Rouge

Pinot noir, Maison Guillot Broux	9
Côtes de nuit, Domaine G. Julien	12
Château Petit Bocq, Saint-Estèphe	11

Rosé

Côtes de Provence, M de Minuty	7
--------------------------------	---