

## 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 :<br>Béarnaise, poivre vert, estragon | 4 |
|--|---|

|  |     |
|--|-----|
| Accompagnements en supplément :<br>Purée Robuchon, frites maison | 4,5 |
| Epinards, 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<br>rose et champagne | 11  |
| Lola's Gin : Bircée gin, basilic, citron,<br>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 |
|--------------------------------|---|