

## SPECIALITES BELGES ET DE LA MAISON

### En entrée

Salade de chicons, crevettes grises épluchées main	22
Croquettes aux crevettes épluchées main, persil frit (2 pièces)	19
Carpaccio de filet de bœuf Holstein, sauce Harry's Bar avec supplément truffe noire	19 28
Ravioles de homard	19

### En plat

Chou farci, purée Robuchon	19
Chicons au gratin, purée Robuchon	20
Cabillaud mousseline, crevettes grises épluchées main	28
Carbonnades de queue et joue de boeuf à la Flamande, frites	23
Tartare de bœuf préparé minute, frites, salade d'herbettes	25
Spaghettini, beurre au citron, sauge, parmesan	18

### Entrées

Emietté de crabe tourteau, raifort, céleri remoulade	20
Saumon gravlax, blinis, crème aigre	18
Ceviche de Saint-Jacques, leche de tigre	20
Sardinettes d'Espagne (14 à 18 pièces)	13
Tranche de foie gras de canard, pain aux fruits secs toasté	18
Soupe à l'oignon gratinée	11
Œuf parfait, espuma de pommes de terre, truffe noire	22
Foie gras poêlé, velouté de châtaignes	20
Escargots magnifiques de Bourgogne en persillade (6 pièces)	16
Nems délicieux, salade, herbes, sauce aigre douce	14

### Plats

Gratin de macaroni à la truffe noire	28
Duo de solettes, purée légère, épinards	32
Saint-Jacques rôties, courges et beurre blanc aux agrumes	28
Thon rouge mi-cuit aux saveurs d'Asie, riz	27
Aile de raie à la Grenobloise	22
Filet pur Holstein, frites, salade, sauce au choix	32
Entrecôte Holstein maturée, frites, salade, sauce au choix	34
Volaille rôtie, frites, sauce estragon	24
Magret de canette aux épices douces, fruits et légumes de saison	24
Carré d'agneau en croûte, navarin de légumes, pommes de terre	29
Ris de veau, champignons bruns de paris, gratin dauphinois	38

**Tout changement dans les accompagnements sera facturé 3**

Sauces en supplément :

Béarnaise, poivre vert, estragon 4

Accompagnements en supplément :

Purée légère, frites maison 4,5

Epinards, poêlée de légumes 6

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

## Desserts

Mousse au chocolat	8
Gaufre à partager ou PAS. Sucre impalpable, chantilly, chocolat chaud	10
<i>Supplément boule de glace vanille +2</i>	
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	10
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 Gimonet	14
Lolita : Dubonnet, liqueur à l'orange, pamplemousse rose et champagne	11
Lola's Gin : Biercée 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 Nuiton Beaunoy	7
Nero d'Avola, Sicile	7
Côtes de nuit, Domaine G. Julien	12
Château Petit Bocq, Saint-Estèphe	11

### Rosé

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