

## BELGISCHE EN VAN HET HUIS SPECIALITEITEN

### Voorgerechten

Witloofsalade, handgepelde grijze garnalen	22
Huisgemaakte garnaalkroketten, peterselie (2 stuks)	19
Holstein rundscarpaccio, Harry's Bar saus	19
<i>Met zwarte truffel</i>	28
Kreeften ravioli	19

### Hoofdgerechten

Gevulde kool, aardappelpuree	19
Gegratineerde witloof, aardappelpuree	20
Kabeljauw met mousseline saus, handgepelde garnalen	28
Vlaamse ossenstaart en rundvleeswang carbonnade, frietjes	23
Rund tartaar, frietjes, kruiden sla	25
Spaghettini, citroenboter, salie, parmesan	18

### Voorgerechten

Gekruimelde krab, mierikswortel, knolselderij met remouladesaus	20
Gravlax zalm, blinis, zure room	18
Ceviche van gemarineerde sint-jakobsschelpen, tijgermelk	20
Kleine sardines uit Spanje (14 à 18 stuks)	13
Ganzenlever, brood met gedroogde vruchten	18
Gegratineerde uiensoep	11
Perfect ei, aardappel espuma, zwarte truffel	22
Gebakken foie gras, kastanje velouté	20
Prachtige slakken uit Bourgogne en persillade (6 stuks)	16
Heerlijke loempia, sla, kruiden, zoetzure saus	14

## Hoofdgerechten

Gratin van macaroni met zwarte truffel	28
Gebakken sliptongetjes, aardappelpuree, spinazie	32
Geroosterde sint-jakobsschelpen, squash, boter saus met citrus	28
Halfgekookte tonijn met Aziatische smaken, rijst	26
Rogvleugel à la Grenobloise	22
Holstein filet puur, frietjes, sla, saus naar keuze	32
Holstein entrecote, frietjes, sla, saus naar keuze	34
Hoevekip, frietjes, dragon saus	24
Eendenborst met zoete kruiden, seizoensgebonden groeten en fruit	24
Kalfszwezerik, bruine parijse paddestoelen, gratin dauphinois	38
Lamsrack met kruidenkorst, groeten navarin, aardappelen	29

## Iedere aanpassing van de garnering zal worden aangerekend 3

### Sauzen :

Béarnaise, groene peper, dragon	4
---------------------------------	---

### Garnituur :

Aardappelpuree, verse frietjes	4,5
Spinazie, geroosterde groentjes	6

Voor grote tafels, teneinde een vlotte bediening te garanderen,  
Vragen we om uw keuze te beperken.  
Bedankt voor uw begrip.

Al onze gerechten worden ter plaatse bereid met dagverse en  
kwaliteitsvolle producten.

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.

Gelieve ons te waarschuwen in geval van allergie.

## Desserts

Chocolademousse	8
Wafel om te delen OF NIET, poedersuiker, slagroom, chocolade <i>Supplement vanilla ijs - toeslag van 2</i>	10
Crème brûlée met vanille uit Madagascar	10
De traditionele dame blanche	12
Pavlova met exotische vruchten	10
Chocolade moelleux, vanille ijs	12
Appelkruimeltaart	11
Kastanje tiramisu	10
Selectie van 3 kazen	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

## Aperitieven en 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 : Biercée gin, basilic, citron, Fever Tree Mediterranean	12
Virgin Mojito Schweppes	4,5
Mojito	13
Pimm's	13
American	12
Negroni	12
Apérol Spritz	8,5
Hendrick's & Fever Tree	12

## Wijnen per glas

### Wit

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

### Rood

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
--------------------------------	---