

## SPECIALITES BELGES ET DE LA MAISON

### En entrée

Croquettes aux crevettes épluchées main, persil frit (2 pièces)	19
Carpaccio de filet de bœuf Holstein, sauce Harry's Bar	19
Ravioles de homard	22
Tomate aux crevettes	16
Salade homard et artichaut, mayonnaise au corail	18

### En plat

Tomates aux crevettes, frites	30
Cabillaud, crevettes grises épluchées main, purée légère	28
Vol-au-vent volaille et ris de veau, mousseline, frites	26
Tartare de bœuf préparé minute, frites, salade d'herbette	25
Spaghettini, beurre au citron, sauge, parmesan	18

### Entrées

Emietté de crabe tourteau, raifort, céleri remoulade	20
Saumon gravlax, blinis, espuma yaourt, concombre, aneth	18
Ceviche de de bar melon fenouil et curry	20
Sardinettes d'Espagne (14 à 18 pièces)	13
Tranche de foie gras de canard, pain aux fruits secs toasté	18
Œuf parfait, meli melo d asperge sauce mousseline	16
Nems délicieux, salade, herbes, sauce aigre douce	14
Couteaux en persillade	14

### Plats

Duo de solettes, purée légère, épinards	28
Blancs de seiche, cocos de Paimpol au chorizo	20
Thon rouge mi-cuit aux saveurs d'Asie, riz	27
Daurade, sauce vierge de légumes	26
Filet pur Holstein, frites, salade, sauce au choix	32
Entrecôte Holstein maturée, frites, salade, sauce au choix	34
Volaille rôtie, frites, sauce estragon	24

### Les sauces et accompagnements

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

Tarte au chocolat, glace au lait d'amande	12
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	9
La traditionnelle dame blanche	10
Pavlova aux fruits rouge	10
Croûte citron meringuée	9
Moelleux au chocolat 75%, glace vanille de Madagascar	12
Café glacé	9
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 Ruinart	14
Coupe de Champagne rosé Laurent Perrier	19
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

Sauvignon, « Petite Bourgeois » Henri Bourgeois	7
Petit Chablis, « Pas Si Petit », La Chablisienne	10

### Rouge

Côtes de nuit, Domaine G. Julien	10
Château Clos du Notaire, Côte de Bourg	7

### Rosé

Côtes de Provence, Château Pas du Cerf	7
--	---