

## BELGISCHE EN VAN HET HUIS SPECIALITEITEN

### Voorgerechten

Huisgemaakte garnaalkroketten, peterselie (2 stuks)	19
Holstein rundscarpaccio, Harry's Bar saus	19
Kreeften ravioli	22
Kreeften salad en artisjok	18
Tomaat met handepelde garnalen	16

### Hoofdgerechten

Tomaten met handepelde garnalen	30
Parel kabeljauw met mousseline saus, handgepelde garnalen	28
Vol-au-vent gevogelte en kalfszweizeik, frietjes	26
Rund tartaar, frietjes, kruiden sla	25
Spaghettini, citroenboter, salie, parmesan	18

### Voorgerechten

Gekruimelde krab, mierikswortel, knolselderij met remouladesaus	20
Gravlax zalm, komkommer en dille-yoghurt espuma	18
Ceviche van gemarineerde zeebaars, tijgermelk	20
Kleine sardines uit Spanje (14 à 18 stuks)	13
Gezonde lever, brood met gedroogde vruchten	18
Perfect ei, asperges, mousseline saus	16
Heerlijke loempia, sla, kruiden, zoetzure saus	14
Peterselie zeemessen	14

## Hoofdgerechten

Gebakken sliptongetjes, aardappelpuree, spinazie	28
Halfgekookte tonijn met Aziatische smaken, rijst	26
Zeebrasem, sauce vierge met groenten	22
Inktvis, paimpol-kokos met chorizo	20
Holstein filet puur, frietjes, sla, saus naar keuze	32
Holstein entrecote, frietjes, sla, saus naar keuze	34
Hoevekip lage temperatuur koken, frietjes, dragon saus	24

### Sauzen en bijgerechten :

#### 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

Chocoladetaart, amandelmelk ijs	12
Crème brûlée met vanille uit Madagascar	9
De traditionele dame blanche	10
Pavlova met rode vruchten	10
Chocolade moelleux, vanille ijs	12
Citroentaart	9
Ijskoffie	9
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 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

## Wijnen per glas

### Wit

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

### Rood

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

### Rosé

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