

## 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
Salade de homard, artichaut, mayonnaise au corail	22
Comme une tomate aux crevettes	19
Ravioles de homard	23

### En plat

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

### Entrées

Saumon gravlax, blinis, espuma yaourt, concombre, aneth	18
Ceviche de bar, melon, fenouil, vinaigrette curry	18
Sardinettes d'Espagne (14 à 18 pièces)	13
Tranche de foie gras de canard, brioche toastée	20
Nems délicieux, salade, herbes, sauce aigre douce	14
Escargots magnifiques de Bourgogne	16
Mousse de jambon, rémoulade de céleri, raifort	13
Couteaux en persillade	14
Fleur de courgettes, ricotta fraîche, gazpacho	16
Moules bouchots, mousseline, céleri vert	14

### Plats

Homard demoiselle entier « Bellevue », frites	28
Duo de solettes, purée légère, épinards	28
Maigre de ligne rôti, courgettes gratinées, jus safrané	22
Thon rouge mi-cuit aux saveurs d'Asie, riz	27
Poulpe, avocats, sauce Chimichurri	26
Filet pur Holstein, frites, salade, sauce au choix	32
Entrecôte Hereford maturée, frites, salade, sauce au choix	36
Volaille rôtie à basse température, frites, sauce estragon	24
Lingot d'agneau en croûte, caviar d'aubergines, poivrons, taboulé	29

### Les sauces et accompagnements

Sauces en supplément :	
Béarnaise, poivre vert, estragon	4

Accompagnements en supplément :	
Purée légère, frites maison	4,5
Épinards, 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

Crème brûlée à la vanille de Madagascar	9
La traditionnelle dame blanche	10
Pavlova aux fruits rouges	10
Croûte citron meringuée	9
Moelleux au chocolat 75%, glace vanille de Madagascar	12
Café glacé	9
Comme un bounty	11
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	15
Lolita : Dubonnet, liqueur à l'orange, pamplemousse rose et champagne	12
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

## Vins au verre

### Blanc

Sancerre, Henri Bourgeois, Loire	8
Petit Chablis, «Pas Si Petit», La Chablisienne	10
Pinot Gris, San Simone, Italie	7

### Rouge

Côtes de Nuit, Domaine G. Julien	10
Château Clos du Notaire, Côte de Bourg	8
Saint Laurent, Weingut Keth	7

### Rosé

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