

## SPECIALITES BELGES ET DE LA MAISON

### En entrée

Croquettes aux crevettes épluchées main, persil frit (2 pièces)	20
Croquette aux crevettes épluchées main, persil frit ( 1 pièce )	12
Carpaccio de filet de bœuf Holstein, copeaux de foie gras	21
Tranche de foie gras de canard, brioche toastée	21
Ravioles de homard	24
Toast aux champignons des bois, jambon d'Auvergne	17

### En plat

Cabillaud, crevettes grises épluchées main, purée légère	32
Duo de solettes, purée légère, épinards	29
Vol-au-vent volaille, ris de veau, mousseline, frites	31
Tartare de bœuf préparé minute, frites, salade d'herbettes	26
Tagliolini, beurre au citron, sauge, parmesan	22
Notre chou farci, purée légère	21

### Entrées

Saumon gravlax, blinis, déclinaison de betteraves	19
Ceviche de bar, pomme, céleri et oseille	21
Nems délicieux, salade, herbes, sauce aigre douce	15
Escargots magnifiques de Bourgogne	17
Mousse de jambon, rémoulade de céleri, raifort	14

### Plats

Noix de Saint-Jacques, embeurrée de chou vert au lard d'Alsace	29
Thon rouge mi-cuit aux saveurs d'Asie, riz	28
Poulpe, avocats, sauce Chimichurri	27
Filet pur Holstein, frites, salade, sauce au choix	33
Entrecôte Hereford maturée, frites, salade, sauce au choix	37
Volaille rôtie à basse température, frites, sauce estragon	25
Filet de biche, légumes racines, poire pochée	32

### 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

Tiramisu aux marrons	10
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	10
La traditionnelle dame blanche	10
Croûte citron meringuée	9
Moelleux au chocolat 75%, glace vanille de Madagascar	12
Café glacé	9
Pana Colada	14
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](mailto:info@lola-restaurant.be)  
[www.lola-restaurant.be](http://www.lola-restaurant.be)

# Lola

## Apéritifs et cocktails

Coupe de Prosecco Col de l'Utia Sacchetto	8
Coupe de Champagne Ruinart	16
Lolita : Dubonnet, liqueur à l'orange, pamplemousse rose et champagne	13
Lola's Gin : Biercée gin, basilic, citron, Fever Tree Mediterranean	13
Virgin Mojito	8
Mojito	14
Pimm's	14
American	15
Negroni	15
Apérol Spritz	13
Hendrick's & Fever Tree	15

## Vins au verre

### Blanc

Sancerre, Henri Bourgeois, Loire	9
Chablis, Patrick Piuze, Bourgogne	10
Pinot Gris, San Simone, Italie	8

### Rouge

Hautes Côtes de Nuit, Domaine G. Julien	12,5
D de Dauzac, Bordeaux	8
Saint Laurent, Weingut Keth	7

### Rosé

Côtes de Provence, Château Pas du Cerf, Cuvée Diane	8
---	---