

BELGISCHE EN VAN HET HUIS SPECIALITEITEN

Voorgerechten

| | |
|---|----|
| Huisgemaakte garnaalkroketten, peterselie (2 stuks) | 20 |
| Huisgemaakte garnaalkroketten, peterselie (1 stuk) | 12 |
| Holstein rundscarpaccio, schilfers van foie gras | 21 |
| Ganzenlever, geroosterd brioche | 21 |
| Kreeften ravioli | 24 |
| Toast met wilde champignons en ham uit Auvergne | 17 |

Hoofdgerechten

| | |
|---|----|
| Parel kabeljauw met mousseline saus, handgepelde garnalen | 32 |
| Gebakken sliptongetjes, aardappelpuree, spinazie | 29 |
| Vol-au-vent gevogelte, kalfszweizeik, frietjes | 31 |
| Rund tartaar, frietjes, kruiden sla | 26 |
| Tagliolini, citroenboter, salie, parmesan | 22 |
| Gevulde kool, aardappelpuree | 21 |

Voorgerechten

| | |
|---|----|
| Gravlax zalm, blinis, declinatie van biet | 19 |
| Ceviche van zeebaars, appel, selderij en suring | 21 |
| Heerlijke loempia, sla, kruiden, zoetzure saus | 15 |
| Prachtige slakken uit Bourgogne | 17 |
| Ham mousse, selderremoulade, mierikswortel | 14 |

Hoofdgerechten

| | |
|--|----|
| Jakobsschelpen, met groene kool en spek uit Alsace | 29 |
| Halfgekookte tonijn met Aziatische smaken, rijst | 28 |
| Octopus, avocado, chimichurri saus | 27 |
| Holstein filet puur, frietjes, sla, saus naar keuze | 33 |
| Hereford entrecote, frietjes, sla, saus naar keuze | 37 |
| Hoevekip op lage temperatuur gebakken, frietjes, dragon saus | 25 |
| Hindefilet, wortelgroenten, gepocheerde peer | 32 |

Sauzen en garnituur

| | |
|---------------------------------|-----|
| Saus supplement : | |
| Béarnaise, groene peper, dragon | 4 |
| Garnituur supplement : | |
| 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

| | |
|---|----|
| Kastanje Tiramisu | 10 |
| Crème brûlée met vanille uit Madagascar | 10 |
| De traditionele dame blanche | 10 |
| Citroentaart | 9 |
| Chocolade moelleux, vanille ijs | 12 |
| Ijskoffie | 9 |
| Pana colada | 14 |
| | |
| 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 | 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 Schweppes | 8 |
| Mojito | 14 |
| Pimm's | 14 |
| American | 15 |
| Negroni | 15 |
| Apérol Spritz | 13 |
| Hendrick's & Fever Tree | 15 |

Wijnen per glas

Wit

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

Rood

| | |
|---|------|
| 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 | 8 |
|--|---|