

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	22
Tranche de foie gras de canard, brioche toastée	22
Ravioles de homard	24
Anguille au vert	20
Asperges à la Flamande	18

En plat

Cabillaud, crevettes grises épluchées main, purée légère	32
Duo de solettes, purée légère, épinards	30
Vol-au-vent volaille, ris de veau, mousseline, frites	32
Tartare de bœuf préparé minute, frites, salade d'herbettes	26
Tagliolini, beurre au citron, sauge, parmesan	22

Entrées

Saumon gravlax	18
Nems délicieux, salade, herbes, sauce aigre douce	15
Escargots magnifiques de Bourgogne	17
Foie gras poêlé, grenade, pamplemousse	24
Pâté en croûte du moment	16
Marbré de thon rouge aux olives, ricotta, piquillos, citron confit	20

Plats

Noix de Saint-Jacques, risotto de pommes de terre, cresson	28
Saumon Label Rouge mi-cuit, aux saveurs d'Asie, riz	26
Filet de Bar, croustillant d'aubergines, beurre aux agrumes	29
Filet pur Holstein, frites, salade, sauce au choix	38
Entrecôte maturée sélectionné par nos soins, frites, salade	38
Volaille rôtie à basse température, frites, sauce estragon	26
Ris de veau au sautoir, asperges vertes de Provence	39
Cordon bleu aux morilles, légumes de saison	28

Les sauces et accompagnements

Sauces en supplément :

Béarnaise, poivre vert, estragon	4
----------------------------------	---

Accompagnements en supplément :

Purée légère, frites maison	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 au Spéculoos	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
Le Bounty revisité	12
Tarte aux pommes, glace vanille	12
Assiette de 3 fromages de Julien Hazard	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

Coupe de Prosecco Col de l'Utia Sacchetto	8
Coupe de Champagne Ruinart	16
Lolita : limonade à la rose, vermouth blanc, citron vert	13
Lola : Champagne R de Ruinart, Campari, sirop d'hibiscus	15

Cocktails Classiques

Cosmopolitan	13
Old Fashioned	13
Mojito	13
Moscow Mule	13
Negroni	13
Apérol Spritz	11
Basil Smash	13
Dark 'N' Stormy	13
Espresso Martini	13

Cocktails Création et inspiration

Création du moment	15
--------------------	----

Mocktails

Virgin Mojito	10
Shirley Temple	10
Botaniets Gin 0%, Fever Tree Elderflower	11