

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	22
Ganzenlever, geroosterd brioche	22
Kreeften ravioli	24
Paling in 't groen	20
Asperges op Vlaamse wijze	18

Hoofdgerechten

Parel kabeljauw met mousseline saus, handgepelde garnalen	32
Gebakken sliptongetjes, aardappelpuree, spinazie	30
Vol-au-vent gevogelte, kalfszweizeik, frietjes	32
Rund tartaar, frietjes, kruiden sla	26
Tagliolini, citroenboter, salie, parmesan	22

Voorgerechten

Gravlax zalm	18
Heerlijke loempia, sla, kruiden, zoetzure saus	15
Prachtige slakken uit Bourgogne	17
Gebakken foie gras, grapefruit en granaatappel	24
"Pâté en croûte"	16
Verse rode tonijn met olijven, ricotta, piquillos	20

Hoofdgerechten

St-Jakobsschelpen, aardappelrisotto, coulis van waterkers	28
Halfgekookte zalm Label Rouge met aziatische smaken, rijst	26
Zeebaarsfilet, krokante aubergine, citrus boter	29
Holstein filet puur, frietjes, sla, saus naar keuze	38
"Dry-aged" entrecôte door ons geselecteerd, frietjes, sla	38
Hoevekip op lage temperatuur gebakken, frietjes, dragon saus	26
Kalfszweizerik, groene asperges uit Provence	39
Cordon bleu, morieltjes, geroosterde groenten	28

Sauzen en garnituur

Saus supplement :	
Béarnaise, groene peper, dragon	4
Garnituur supplement :	
Aardappelpuree, verse frietjes	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

Speculoos Tiramisu	10
Crème brûlée met vanille uit Madagascar	10
De traditionele dame blanche	10
Citroentaart	9
Chocolade moelleux, vanille ijs	12
Ijskoffie	9
Comme un Bounty	12
Appeltaart met vanille ijs	12
Selectie van 3 kazen van 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

Aperitieven

Coupe de Prosecco Col de l'Utia Sacchetto	8
Coupe de Champagne Ruinart	16
Lolita : witte vermout, limoen, rose limonade	13
Lola : Champagne R de Ruinart , Campari, hibiscussiroop	15

Cocktails

Cosmopolitan	13
Old Fashioned	13
Mojito	13
Moscow Mule	13
Negroni	13
Aperol Spritz	11
Basil Smash	13
Dark'n'Stormy	13
Espresso Martini	13
Amaretto Sour	13

Cocktail creatie

Creatie van het moment	15
------------------------	----

Mocktails

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