

SPECIALITES BELGES ET DE LA MAISON

En entrée

Croquette aux crevettes épluchées main, persil frit (1 pièce)	12
Ravioles de homard	24
Asperges à la Flamande	18
Tranche de foie gras de canard, brioche toastée	22
Salade de homard, mayonnaise au corail et artichauts	24
Comme une tomate aux crevettes	22

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

Nems délicieux, salade, herbes, sauce aigre douce	15
Escargots magnifiques de Bourgogne	17
« Pâté en croûte »	16
Tartare de thon rouge à la Basquaise, piquillos et citron confit	18
Carpaccio de filet de bœuf Holstein, mizuna et parmesan	20

Plats

Turbot grillé, courgette, sauce matelote	42
Saumon Label Rouge mi-cuit, aux saveurs d'Asie, riz	26
Filet de Bar, sauce vierge, purée légère	30
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, béarnaise de homard, frites, salade	39
Agneau, taboulé, yaourt à la menthe	37

Les sauces et accompagnements

Sauces en supplément :	4
Béarnaise, poivre vert, estragon	
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

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 nèfles, glace vanille	12
Fraisier, fraises et pistaches	14
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

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

Cocktails Création et inspiration

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

Mocktails

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