

BELGISCHE EN VAN HET HUIS SPECIALITEITEN

Voorgerechten

Huisgemaakte garnalkroketten, peterselie (1 stuk)	12
Kreeften salad en artisjok	24
Ganzenlever, geroosterd brioche	22
Kreeften ravioli	24
Asperges op Vlaamse wijze	20
Tomaat met handgepelde garnalen	22

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

Heerlijke loempia, sla, kruiden, zoetzure saus	15
Prachtige slakken uit Bourgogne	17
“Pâté en croûte”	16
Holstein rundscarpaccio, mizuna en parmesan	20
Tartaar van rode tonijn, piquillos, gekonfijte citroen	18

Hoofdgerechten

Gegrilde tarbot, courgette en matelote sauce	42
Halfgekookte zalm Label Rouge met aziatische smaken, rijst	26
Zeebaarsfilet, aardappelpuree, seizoensgroeten, vierge saus	30
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
Kalfszwezerik, frietjes en sla, kreeftenbéarnaise	39
Lambvlees, tabouleh, munt-yoghurtsaus	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

Mispeltaart met vanille ijs	12
Crème brûlée met vanille uit Madagascar	10
De traditionele dame blanche	10
Citroen-merengue taart	9
Chocolade moelleux, vanille ijs	12
Ijskoffie	9
Comme un Bounty	12
Rode taart, aardbeien en pistache ijs	14
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