

## BELGISCHE EN VAN HET HUIS SPECIALITEITEN

### Voorgerechten

Huisgemaakte garnalkroketter, peterselie ( 1 stuk)	12
Kreeften ravioli	24
Maatjes	22
Ganzenlever, geroosterd brioche	22
Kreeften salad en artisjok	24
Tomaat met handepeelde garnalen	22

### Hoofdgerechten

Parel kabeljauw met mousseline saus, handgepelde garnalen	32
Gebakken sliptongetjes, aardappelpuree, spinazie	32
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
Tartaar van rode tonijn in Baskische stijl	18
Holstein rundscarpaccio, mizuna en parmesan kaas	20
Perfect ei, smeuijge parmezaanse kaas, maagdelijke ham saus	20

### Hoofdgerechten

Gegrilde tarbot, courgette en matelote sauce.	42
Halfgekookte zalm Label Rouge met aziatische smaken, rijst	26
Zeebaarsfilet, maagdelijke sauce, courgette	32

Octopus chimichurri, gegrilde polenta	26
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 met kreeftenbearnaise, goentjes	39

### 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

Crème brûlée met vanille uit Madagascar	10
De traditionele dame blanche	10
Assortiment van seizoensgebonden sorbets	12
Citroentaart	9
Chocolade moelleux, vanille ijs	12
Ijskoffie	9
Comme un Bounty	12

Vijgentaart met vanille ijs	12
Pavlova met seizoensvruchten	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 Sachetto	8
Coupe de Champagne Ruinart	16
Lolita : witte vermout, limoen, rose limonade	13
Lola : Champagne R de Ruinart , Campari, hibiscussiroop	15

## Cocktails

Aperol 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

## Cocktail creatie

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

## Mocktails

Virgin Mojito	10
Shirley Temple	10
Botaniets Gin 0%	11