

SPECIALITES BELGES ET DE LA MAISON

En entrée

Croquettes aux crevettes épluchées main, persil frit	23
Tranche de foie gras de canard, brioche toastée	24
Ravioles de homard	24
Salade de homard, mayonnaise au corail et artichaut	25
Comme une tomate aux crevettes	24

En plat

Cabillaud, crevettes grises épluchées main, purée légère	34
Duo de solettes, purée légère, épinards	32
Vol-au-vent volaille, ris de veau, mousseline, frites	32
Tartare de bœuf préparé minute, frites, salade d'herbette	28
Tagliolini, beurre au citron, sauge, parmesan	22

Entrées

Nems délicieux, salade, herbes, sauce aigre douce	15
Escargots magnifiques de Bourgogne	18
Couteaux en persillade, croustons	16
Carpaccio de filet de bœuf Holstein, mizuna et parmesan	20
Ceviche de maigre, concombre, granité de citron	22

Plats

Thon à la plancha, brocolini, riz aux saveurs d'Asie	30
Poulpe, sauce chimichurri, polenta grillée	27
Filet de Bar, sauce vierge, courgettes	33
Filet pur Holstein, frites, salade, sauce au choix	38
Entrecôte maturée sélectionnée par nos soins, frites, salade	38
Volaille rôtie à basse température, frites, sauce estragon	28
Ris de veau au sautoir, béarnaise de homard, légumes de saison	39

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 avvertir en cas d'allergie

Lola

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
Assortiment de sorbets de saison	10
Tarte aux figues, glace vanille	12
Pavlova aux fruits de saison	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

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

Aperol Spritz	11
Cosmopolitan	13
Old Fashioned	13
Mojito	13
Moscow Mule	13
Negroni	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