

## Desserts

Crème brûlée met vanille uit Madagascar	10
De traditionele dame blanche	10
Citroentaart	10
Chocolade moelleux, vanille ijs	14
Ijskoffie	12
Assortiment van seizoensgebonden sorbets	12
Tatin taart met vanille ijs	14
Belgisch chocolademousse	12
Pavlova met exotisch fruit	14
Selectie van 3 kazen van Julien Hazard	15

# Lola

Restaurant open van maandag tot zondag

Van 12u tot 14.30 en van 19u tot 23u

+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 vermouth, limoen, roze 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
Sour ( amaretto / whisky / mezcal / pisco )	13

## Cocktails creatie

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

## Mocktails

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

## BELGISCHE EN VAN HET HUIS SPECIALITEITEN

### Voorgerechten

Huisgemaakte garnaalkroketten, peterselie	25
Kreeftenravioli	26
Ganzenlever, geroosterd brioche	26
Kreeften salad en aardperen	28
eiparfait, truffel, snippers van ganzenlever, mousseline, grijze garnalen	29

### Hoofdgerechten

Parel kabeljauw met mousseline saus, handgepelde garnalen	37
Gebakken slisbtongetjes, aardappelpuree, spinazie	33
Vol-au-vent gevogelte, kalfswezerik, frietjes	32
Rundstartaar, frietjes, kruidensla	28
Tagliolini, citroenboter, salie, parmezaan	23

### Voorgerechten

Heerlijke loempia, sla, kruiden, zoetzure saus	17
Prachtige slakken uit Bourgogne	18
Holstein rundscarpaccio, Harry's bar saus	20
Carpaccio van Sint-Jakobvruchten met snippers van ganzenlever	26,5
Konninginnenhapje met wilde paddenstoelen en sabayon geel wijn	25
Prei met vinaigrette en biologische citroen, geitenkaascrème	17

## Plats

Tonijn à la plancha , brocollini, Azie gearomatiseerde rijst	32
Zeebaarsfilet à la plancha, prei en schaaldieren, kokos emulsie	35
Sint-Jakobsvruchten meunière, gebakken witloof en gember beurre blanc	34
Gesauteerde kalfsfilet, cannelloni van eekhoortjesbrood, kalf jus	39
holstein filet puur, frietjes, sla, saus naar keuze	40
"Dry-aged" entrecôte door ons geselecteerd, frietjes, sla	39
Hoevelkip op large temperatuur gebakken , frietjes, dragonsaus	28
Kalfswezerik met morieljes, fregola cromesquis	39
Selderijrisotto, champignonpraliné, droge mozzarella	26

### Sauzen en garnituur

#### Saus supplement :

Béarnaise, groen peper, dragon, foto morieljes	4,5 7
--	----------

#### Garnituur supplement :

Aardappelpuree , verse frietjes	5
Spinazie	6,5
Geroosterde groentjes	7
Mesclun	6

Voor grote tafels, teneinde een vlotte bediening te garanderen,  
Vragen we om uw keuze te beperken.  
Bedankt voor uw begrip.

Alonze gerechten worden ter plaatse bereid met dagverse en kwaliteitsvolle producten.

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.  
Gelieve ons te waarschuwen in geval van allergie.