

Desserts

Crème brûlée à la vanille de Madagascar	10
La traditionnelle dame blanche	10
Croûte citron meringuée	10
Moelleux au chocolat 75%, glace vanille de Madagascar	14
Café glacé	12
Assortiment sorbet de saison	12
Tarte tatin, glace vanille	14
Orange aux parfums d'Orient, sorbet orange sanguine	14
Poire Belle Hélène	14
Assiette de 3 fromages de Julien Hazard	15

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
Sour (Whisky / Amaretto / Mezcal / Pisco)	13
Caipirinha, Caipiroska	13

Cocktails Création et inspiration

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

Mocktails

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

SPECIALITES BELGES ET DE LA MAISON

En entrée

Croquettes aux crevettes, persil frit	26
Ravioles de homard	26
Tranche de foie gras de canard, brioche toastée	26
Salade de homard, mayonnaise au corail et topinambours	28
Oeuf parfait, truffe, copeaux de foie gras, mousseline et crevettes grises	29

En plat

Cabillaud, crevettes grises épluchées main, purée légère	37
Duo de solettes, purée légère, épinards	33
Vol-au-vent volaille, ris de veau, mousseline, frites	32
Tartare de bœuf préparé minute, frites, salade d'herbettes	28
Tagliolini, beurre au citron, sauge, parmesan	23

Entrées

Nems délicieux, salade, herbes, sauce aigre douce	17
Escargots magnifiques de Bourgogne	18
Carpaccio de filet de bœuf Holstein, sauce Harry's bar	20
Carpaccio de St-Jacques, crémeux de topinambour, huile de noisette, copeaux de truffe	28
Velouté de potiron, caillé de chèvre, croûtons	19
Rémoulade de cèleri, petites grises, mesclun de pousse, graines de moutarde confites	26

Plats

Thon à la plancha, brocolini, riz aux saveurs d'Asie	32
Filet de Bar snacké, déclinaison de choux, bouillon de curcuma, coriandre	35
St-Jacques poêlées, persillade de noix, tombée d'épinards, beurre blanc au champagne	34
Suprême de Pintade rôtie, sauce vin jaune, morilles, pomme de terre confite	36
Joues de Porc Ibérique braisées façon osso bucco, conchigliette au beurre de sauge	30
Filet pur Holstein, frites, salade, sauce au choix	40
Entrecôte maturée sélectionné par nos soins, frites, salade	39
Volaille rôtie à basse température, frites, sauce estragon	28
Ris de veau aux morilles, cube de polenta et légumes de saison	39
Cèleri en risotto, praliné de champignons, mozzarella séchée	26

Les sauces et accompagnements

Sauces en supplément :	
Béarnaise, poivre vert, estragon, archiduc	4,5
Morilles	8
Mayonnaise truffe	6,5

Accompagnements en supplément :

Purée légère, frites maison	5
Épinards	6,5
poêlée de légumes	7
Mesclun	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 à 3 entrées, 3 plats et 3 desserts.
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