

## 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
Sinaasappel met Oosters smaken, sorbet van bloedsinaasappel	14
Poire Belle Hélène	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
Caipirinha, Caipiroska	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, gefrituurde peterselie	26
Kreeftenravioli	26
Ganzenlever, geroosterd brioche	26
Kreeften salade en aardperen	28
Oeuf parfait, truffel, snippers van ganzenlever, mousseline, grijze garnalen	29

### Hoofdgerechten

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

### Voorgerechten

Nems, sla, kruiden, zoetzure saus	17
Prachtige slakken uit Bourgogne	18
Holstein rundscarpaccio, Harry's bar saus	20
Carpaccio van Sint-Jakobvruchten, romige aardpeer, hazelnootolie, truffelschaafsel	28
Velouté van pompoen met geitenkaaskwark	19
Remoulade van selder, grijze garnalen, gekonfijte mosterdzaadjes	26

### Hoofdgerechten

Tonijn à la plancha, broccolini, gearomatiseerde rijst	32
Zeebaarsfilet met kool, kurkuma bouillon en koriander	35
Gegrilde Sint-Jakobvruchten, persillade van noten, spinazie, beurre blanc met champagne	34
Gebraden parelhoen suprême, vin jaune saus, morieltjes, gekonfijte aardappelen	36
Gestoofde varkenswangentjes osso busco stijl, conchigliette met salie boter	30
holstein filetpuur, frietjes, sla, saus naar keuze	40
"Dry-aged" entrecôte door ons geselecteerd, frietjes, sla	39
Hoevekip op lage temperatuur gegaard, frietjes, dragonsaus	28
Kalfswezerik met morieltjes, fregola cromesquis	39
Selderrisotto, champignonpraliné, gedroogde mozzarella	26

### Sauzen en garnituur

#### Saus supplement :

Béarnaise, groene peper, dragon, archiduc	4,5
Morieltjes	8
Truffel mayonnaise	6,5

#### Garnituur supplement :

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

Voor grote tafels, teneinde een vlotte bediening te garanderen, vragen we om uw keuze te beperken tot 3 voorgerechten, 3 hoofdgerechten en 3 desserts.  
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.