

Desserts

Crème brûlée à la vanille de Madagascar	11
La traditionnelle dame blanche	10
Moelleux au chocolat 75%, glace vanille de Madagascar	15
Café glacé	12
Assortiment sorbet de saison	13
Tarte tatin, glace vanille	14
Profiteroles à la glace vanille et son craquelin au beurre salé	15
Mille feuilles vanille	15
Panacotta arabica, caramel	13
Baba au rhum, infusion aux agrumes	16
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	17
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	28
Ravioles de homard	26
Tranche de foie gras de canard, brioche toastée	27
Salade de homard, mayonnaise au corail et topinambours	29
Œuf parfait cocotte aux morilles, pointes vertes, lard fumé, croûtons et son toast au foie gras	28

En plat

Cabillaud, crevettes grises épluchées main, purée légère	38
Duo de solettes, purée légère, épinards	33
Vol-au-vent volaille, ris de veau, mousseline, frites	33
Tartare de bœuf préparé minute, frites, salade d'herbettes	29
Tagliolini, beurre au citron, sauge, parmesan	25

Entrées

Nems délicieux, salade, herbes, sauce aigre douce	19
Escargots magnifiques de Bourgogne	20
Carpaccio de filet de bœuf Holstein, sauce Harry's bar	20
Asperges à la Flamande	27
Asperges mousseline	26
Foie de canard poêlé, marmelade de dattes, citron confit	28
Ravioles de foie gras, sauce petits blonds et fine cognac	30

Plats

Thon à la plancha, broccolini, riz aux saveurs d'Asie	32
Filet de Bar de ligne, sauce Dugléré, purée légère et légumes de saison	36
Filet de Dorade rôti sur peau, quinoa aux herbes sauce orange	32
Daube de joue de bœuf Angus, légumes racines, orge perlé	36
Filet pur Holstein, frites, salade, sauce au choix	40
Entrecôte maturée sélectionnée par nos soins, frites, salade	39
Volaille rôtie à basse température, frites, sauce estragon	30
Ris de veau braisé, purée de carottes au curcuma, sucs de cuisson acidulés	41
Céleri en risotto, praliné de champignons, ricotta séchée	27

Les sauces et accompagnements

Sauces en supplément :

Béarnaise, poivre vert, estragon	4,5
Morilles	7

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