

Desserts

Crème brûlée à la vanille de Madagascar	11
La traditionnelle Dame Blanche	12
Moelleux au chocolat 70%, glace vanille de Madagascar	15
Café glacé	11
Assortiment sorbet de saison	13
Tarte tatin, glace vanille	13
Profiteroles à la glace vanille et son craquelin au beurre salé	12
Fraise Melba	11
Mille-feuille vanille caramel beurre salé	10
Colonel	10
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	14
Lola : Champagne R de Ruinart, Campari, sirop d'hibiscus	16

Cocktails Classiques

Apérol Spritz	12
Negroni	14
Cosmopolitan	14
Old Fashioned	14
Mojito	14
Moscow Mule	14
Basil Smash	14
Dark 'N' Stormy	14
Espresso Martini	14
Sour (Whisky / Amaretto / Mezcal / Pisco)	14

Cocktails Création et inspiration

Création du moment	16
--------------------	----

Mocktails

Virgin Mojito	11
Shirley Temple	11
Botaniets Gin 0%, Fever Tree Elderflower	12

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 fond d'artichauts	29
Œuf Ozen crémeux de pomme de terre	28
crevettes grises épluchées main, sauce mousseline, croûtons	
Tomate crevettes, épluchées main, cœur de laitue	19

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	19
Asperges pointes vertes à la Maltaise, poutargue	26
Tartare de thon rouge à la méditerranéenne	26
Vitello tonato façon piémontaise	27

Plats

Tomate aux crevettes épluchées main, cœur de laitue, frites	38
Thon à la plancha, brocolini, riz aux saveurs d'Asie	32
Filet de Bar de ligne rôti, poêlée de légumes, jus de coquillages	37
Dos de Cabillaud vapeur, émulsion de curry coco, wok de légumes printanier	39
Filet pur Simmental, 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, asperges vertes, sauce morilles, gratin dauphinois	38
Cheeseburger façon Lola, frites, salade	27
Fricassée de sot-l'y-laisse, morilles, asperges vertes, fève des marais, risotto	30
Risotto aux pointes vertes, petit pois, parmesan	27

Les sauces et accompagnements

Sauces en supplément :

Sauce cocktail	2,5
Béarnaise, poivre vert, estragon, barbecue	4,5
Morilles	7

Accompagnements en supplément :

Purée légère, frites maison	5
Épinards	6,5
Poêlée de légumes	7
Mesclun	6
Quinoa	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