

Desserts

Crème brûlée met vanille uit Madagascar	11
De traditionele dame blanche	12
Chocolade moelleux, vanille ijs	15
Iljskoffie	11
Assortiment van seizoensgebonden sorbets	13
Tatin taart met vanille ijs	13
Profiteroles met vanille-ijs en gezouten karamel	12
Aardbeien melba	11
Mille-feuille vanille karamel gezouten boter	10
Colonel	10
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	17
Lolita : witte vermouth, limoen, roze limonade	14
Lola : Champagne R de Ruinart, Campari, hibiscussiroop	16

Cocktails

Aperol 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 (amaretto / whisky / mezcal / pisco)	14

Cocktails creatie

Creatie van het moment	16
------------------------	----

Mocktails

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

BELGISCHE EN VAN HET HUIS SPECIALITEITEN

Voorgerechten

Huisgemaakte garnaalkroketten, gefrituurde peterselie	28
Kreeftenravioli	26
Ganzenlever, geroosterd brioche	27
Kreeften salade en aardperen	29
Œuf Ozen, romige aardappelsoep, gepelde grijze garnalen, mousselinesaus, croutons	28
Tomaat met handgepelde garnalen, slahart	19

Hoofdgerechten

Kabeljauw met mousseline saus, handgepelde garnalen	38
Gebakken slibtongetjes, aardappelpuree, spinazie	33
Vol-au-vent van gevogelte, kalfswezerik, frietjes	33
Rundstartaar, frietjes, kruidensla	29
Tagliolini, citroenboter, salie, parmezaan	25

Voorgerechten

Nems, sla, kruiden, zoetzure saus	19
Prachtige slakken uit Bourgogne	20
Holstein rundscarpaccio, Harry's bar saus	19
Groene asperges met Maltese saus, bottarga	26
Tartaar van rode tonijn op mediterrane wijze	26
Vitello tonato Piemontese stijl	27

Hoofdgerechten

Tomaat met handgepelde garnalen, slahart, frietjes	38
Tonijn à la plancha, broccolini, gearomatiseerde rijst	32
Gebraden zeebaarsfilet, gebakken groenten, schelpdierensap	37
Gestoomde kabeljauwfilet, kokos-curry emulsie, lentegroenten wok	39
Simmental filetpuur, frietjes, sla, saus naar keuze	40
"Dry-aged" entrecôte door ons geselecteerd, frietjes, sla	39
Hoevekip op lage temperatuur gegaard, frietjes, dragonsaus	30
Gestoomde kalfswezerik, groene asperges, morillesaus, gratin dauphinois	38
Lola-stijl cheeseburger, frietjes, salade	27
Fricassee van sot-l'y laisse, morilles, groene asperges, moerasbonen, risotto	30
Risotto met groene puntjes, erwten en parmezaan	27

Sauzen en garnituur

Saus supplement :	
Cocktail saus	2,5
Béarnaise, groene peper, dragon,	4,5
Morieljes	7

Garnituur supplement :

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