

Desserts

| | |
|---|----|
| Crème brûlée à la vanille de Madagascar | 11 |
| La traditionnelle Dame Blanche | 12 |
| Moelleux au chocolat 70%, glace vanille de Madagascar | 13 |
| Café glacé | 11 |
| Assortiment de sorbets de saison | 13 |
| Profiteroles à la glace vanille et son craquelin au beurre salé | 12 |
| Flan Parisien | 11 |
| Clafoutis aux pruneaux flambée à l'Armagnac, glace au lait d'amande | 11 |
| 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 R de 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 | 11 |
| Thé Glacé Maison | 6,5 |

SPECIALITES BELGES ET DE LA MAISON

En entrée

| | |
|---|----|
| Croquettes aux crevettes, persil frit | 28 |
| Ravioles de homard | 27 |
| Tranche de foie gras de canard, brioche toastée | 27 |
| Salade de homard, mayonnaise au corail et haricots princesses | 30 |
| Œuf mimosa, truffe d'été et sucrine | 23 |

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, sauce aigre douce | 19 |
| Carpaccio de filet de bœuf Holstein, sauce Harry's Bar | 21 |
| Bisque de homard riche, crème d'Isigny | 28 |
| Saucisson de Lyon aux pistaches, salade de lentilles vertes tiède | 25 |
| Tartare de dorade et avocat, à la Japonaise | 25 |
| Ravioles de boudin noir du Périgord, consommé de boeuf, truffe d'été | 24 |
| Escargots de Bourgogne | 19 |
| Poêlée de girolles, toast brioché | 23 |

Plats

| | |
|---|----|
| Thon à la plancha, broccolini, riz aux saveurs d'Asie | 32 |
| Filet de Bar rôti, semoule safranée, légumes d'Orient, soupe de poisson | 32 |
| Cabillaud vapeur à la Grenobloise | 37 |
| Filet pur Simmental, frites, salade, sauce au choix | 40 |
| Entrecôte sélectionnée par nos soins, frites, salade | 39 |
| Volaille rôtie à basse température, frites, sauce estragon | 30 |
| Ris de veau rôti, tatin de chicons, sauce orange, poivre long | 38 |
| Poitrine de porc au caramel confit à la Vietnamiennne | 28 |
| Risotto aux petits pois, girolles, pousses de petits pois, parmesan | 28 |

Les sauces et accompagnements

Sauces en supplément :

| | |
|--|-----|
| Béarnaise, poivre vert, estragon, choron | 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 avvertir en cas d'allergie