

Desserts

Crème brûlée met vanille uit Madagascar	11
De traditionele dame blanche	12
Chocolade moelleux, vanille ijs	13
Ijskoffie	11
Assortiment van seizoensgebonden sorbets	13
Profiteroles met vanille-ijs en gezouten boter craquelin	12
Parijse vlaai	11
Pruimenclafoutis geflambeerd met Armagnac, amandelmelkijs	11
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 R de 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
Zelfgemaakte Ijsthee	6,5

BELGISCHE EN VAN HET HUIS SPECIALITEITEN

Voorgerechten

Huisgemaakte garnaalkroketten, gefrituurde peterselie	28
Kreeftenravioli	27
Ganzenlever, geroosterde brioche	27
Kreeften salade en groene bonen	30
Ei mimosa, zomertruffel	23

Hoofdgerechten

Kabeljauw met mousseline saus, handgepelde garnalen	38
Gebakken zeetongetjes, aardappelpuree, spinazie	33
Vol-au-vent van gevogelte, kalfswezerik, frietjes	33
Rundvleestartaar à la minute bereid, frietjes, kruidensla	29
Tagliolini, citroenboter, salie, parmezaan	25

Voorgerechten

Nems, sla, zoetzure saus	19
Holstein rundscarpaccio, Harry's Bar saus	21
Bisque van kreeft, rijke Isigny crème	28
Lyonse worst met pistachenoten, groene linsensalade	25
Tartaar van zeebrasem en avocado	25
Zwarte "Boudin" ravioli uit de Périgord, runderbouillon, zomertruffel	24
Slakken uit Bourgogne	19
Cantharellen met bioche toast	23

Hoofdgerechten

Tonijn à la plancha, Broccollini, rijst met Aziatische smaken	32
Zeebaarsfilet, griesmeel met saffraan, oosterse groenten, vissoep	32
Gestoomde kabeljauw à la Grenobloise	37
Simmental filet pur, frietjes, sla, saus naar keuze	40
Entrecôte door ons geselecteerd, frietjes, sla, saus naar keuze	39
Gevogelte op lage temperatuur, frietjes, dragonsaus	30
Kalfswezerik, andijvie tatin, sinaasappelsaus en lange peper	38
Vietnamees buikspek met gekonfijte karamel	28
Risotto met doperwten, cantharellen, erwten spruiten, parmezaan	28

Sauzen en garnituur

Extra sauzen :	
Béarnaise, groene peper, dragon, choron	4,5
Morieljes	7
Extra garnituren :	
Aardappelpuree, verse frietjes	5
Spinazie	6,5
Gegrilde groentjes	7
Sla	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.