

# Lola

## DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Madagascar	12
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
Tarte tatin, caramel beurre salé, glace vanille de Madagascar	11
Cheesecake façon Lola, coulis de mangue	13
Strudel aux pommes, raisins, cannelle, glace vanille de Madagascar	13
Assiette de 3 fromages de Julien Hazard	15

## APERITIFS

### BULLES

Coupe de Prosecco Col de l'Utia Saccheto	8
Coupe de champagne R de Ruinart	17
Lola : Champagne R de Ruinart, Campari, sirop d'hibiscus	16

### COCKTAILS CLASSIQUES

Lolita : limonade à la rose, vermouth blanc, citron vert	14
Apérol Spritz	12
Negroni	14
Cosmopolitan	14
Old Fashioned	14
Mojito	14
Moscow Mule	14
Basil Smash	14
Paloma	14
Espresso Martini	14
Sour (Whisky / Amaretto / Mezcal / Pisco)	14
Cocktail du mois	16

### MOCKTAILS

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

# M E N U

## ENTRÉES

Carpaccio de filet de bœuf Holstein façon Harry's Bar	21
Salade de homard, mayonnaise au corail et haricots princesses*	32
Effeillé de Saint-Jacques, agrumes, vinaigrette à l'huile d'argan	26
Belle tranche de foie gras de canard, brioche toastée*	28
Croquettes aux crevettes, persil frit*	28
Croquettes de fromage sélectionné par nos soins, persil frit*	24
Duo de croquettes, persil frit	22
Ravioles de homard, bisque crémeuse*	27
Œuf basse température, foie gras, crevettes grises, espuma de pomme de terre*	27
Velouté de butternut, crème de parmesan, huile de laurier	25
Nems délicieux, salade, sauce aigre douce	19
Linguine aux truffes, écume parmesan truffé	30
Consommé de queue de bœuf, foie de canard, truffe en croûte	36
Saint-Jacques rôties, nage de champagne, caviar Baeri	28
Escargots magnifiques de Bourgogne	20

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.

## PLATS

Cabillaud, crevettes grises épluchées main, purée légère*	38
Duo de solettes, purée légère, épinards*	33
Filet de bar, pakchoï, pommes bouchons, béarnaise homardine	34
Thon à la plancha, broccolini, riz aux saveurs d'Asie	32
St-Jacques rôties, poêlée de chicons caramélisés, beurre truffé	40
Risotto crémeux, champignons de saison, copeaux de marron	29
Taglioni, beurre au citron, sauge, parmesan*	25
Vol-au-vent volaille, ris de veau, mousseline, frites*	34
Volaille rôtie à basse température, frites, salade, sauce estragon	30
Blanquette de veau façon grand-mère, riz pilaf	30
Boudin blanc aux truffes, stoemp de poireaux, jus de volaille truffé	30
Ris de veau braisés aux morilles, Madeira, linguine	45
Tartare de bœuf préparé minute, frites, salade d'herbettes*	29
Filet pur Simmental, frites, salade, sauce au choix	40
Entrecôte sélectionnée par nos soins, frites, salade, sauce au choix	39

## SAUCES & ACCOMPAGNEMENTS

Béarnaise	5	Purée légère	5
Poivre vert	5	Frites Maison	5
Estragon	5	Épinards	7
Morilles	7	Poêlée de légumes	7
		Mesclun	6

\*Spécialité Belge & de la maison