

Lola

DESSERTS

Crème brûlée met vanille uit Madagascar	12
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
Tatin taart, gezouten boterkaramel, vanille-ijs	11
Lola-stijl cheesecake met mangocoulis	13
Apfelstrudel met rozijnen, kaneel, vanille-ijs	13
Selectie van 3 kazen van Julien Hazard	15

APERITIEVEN

BUBBELS

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

KLASSIEKE COCKTAILS

Lolita : rozenlimonade, witte vermout, limoen	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 van de maand	16

MOCKTAILS

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

M E N U

VOORGERECHTEN

Holstein rundscarpaccio, Harry's Bar stijl	21
Kreeften salade en groene bonen*	32
Crudo van sint-jakobsschelp, citrusvruchten, arganolievinaigraïtte	26
Ganzenlever, geroosterde brioche*	28
Huisgemaakte garnaalkroketten, gefrituurde peterselie*	28
Lola's kaaskroketten, gefrituurde peterselie*	24
Duo van kroketten, gefrituurde peterselie	22
Kreeftenravioli, romige bisque*	27
Op lage temperatuur gepocheerde eieren, ganzenlever, handgepelde garnalen, aardappel espuma*	27
Butternutroomsoep, parmezaanse room, laurierolie	25
Nems, sla, zoetzure saus	19
Linguine met truffels, parmezaanschuim met truffels	30
Consommé van ossenstaart, ganzenlever, truffel en croûte	36
Gebakken sint-jakobsschelpen, champagne nage, Baeri kaviaar	28
Slakken uit Bourgogne	20

Voor van meer dan 6 personen 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.

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw met mousseline saus, handgepelde garnalen*	38
Gebakken zeetongetjes, aardappelpuree, spinazie*	33
Zeebaarsfilet, pakchoï, pommes bouchons, béarnaisesaus van kreeft	34
Tonijn à la plancha , Broccollini, rijst met Aziatische smaken	32
Gebraden sint-jakobsschelpen, gekarameliseerde witlof, truffelboter	40
Risotto, romige egelzwam, kastanje	29
Tagliolini, citroenboter, salie, parmezaan*	25
Vol-au-vent van gevogelte, kalfswezerik, frietjes*	34
Gevogelte op lage temperatuur, frietjes, sla, dragonsaus	30
Kalfsblanquette op grootmoeders wijze, rijst pilaf	30
Witte pens met truffels, stoemp van prei, jus van gevogelte met truffels	30
Gestoofte zwezerik met morilles, Madeira wijn, linguine	45
Rundvleestartaar à la minute bereid, frietjes, kruidensla*	29
Simmental filet pur, frietjes, sla, saus naar keuze	40
Entrecôte door ons geselecteerd, frietjes, sla, saus naar keuze	39

SAUZEN EN BIJGERECHTEN

Béarnaise	5	Aardappelpuree	5
Groene Peper	5	Verse Frietjes	5
Dragon	5	Spinazie	7
Morieljes	7	Gegrilde groentjes	7
		Mesclun	6

*Belgische & huisspecialiteit