

DESSERTS

crème brûlée met Madagaskar vanille	13
traditionele dame blanche	12
warme 70% chocolade moelleux, vanille ijs	13
ijskoffie	11
seizoenssorbets	13
tiramisu met speculaas	12
île flottante, vanilleroom, geroosterde amandelen, karamel	11
fraise Melba	13
70% chocolade mousse	12
profiteroles met vanille ijs, chocolade sauce, craquelin	14
selectie van 3 kazen van Julien Hazard	15

APERITIEVEN

BUBBELS

Glas Prosecco Col de l'Utia - Saccheto	8
Glas champagne R de Ruinart	18
Lola : champagne R de Ruinart, Campari, hibiscussirrop	16

COCKTAILS CLASSIQUES

Lolita : rozenlimonade, witte Vermouth, 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	22
witte asparages uit Mechelen, mousselinesaus	24
witte asparagus op vlaamse wijze	25
kaaskroketten, gebakken peterselie	26
duo van garnaal- en kaaskroketten, gebakken peterselie	27
prachtige Bourgondische slakken	22
heerlijke nems, sla, zoetzure saus	20
asparagevelouté, gamba's gesnackt met Espelette peper	25

BELGISCHE EN HUISGEMAAKTE SPECIALITEITEN

kreeftensalade, koraalmayonaise, groene bonen	38
eendenlever, getoast briochebrood	29
huisgemaakte garnaalkroketten, gebakken peterselie	28
kreeftenravioli, romige bisque	28
op lage t° gepocheerde eieren, erwten, tuinbonen, spinazie	25

Voor tafels met meer dan 6 personen, gelieve uw keuzes tot 3 voorgerechten, 3 hoofdgerechten en 3 nagerechten te beperken, om een vlotte bediening te garanderen.
Bedankt voor uw begrip

Al onze gerechten zijn huisbereid, met verse producten van topkwaliteit.

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.

Laat het ons weten als U allergieën hebt.

HOOFDGERECHTEN

gegrilde zeebaarsfilet, sauce vierge, seizoensgroenten, puree	36
tonijn à la plancha, broccolini, rijst met Aziatische smaken	33
gestoomde tarbot, seizoensgroenten, mousseline, puree	42
bouchée à la reine, kreeft, groene asperges, morieljes, Nantua-saus	39
romige risotto, seizoenspaddenstoelen, kastanjeschaafsel	30
op lage t° geroosterd gevogelte, dragonsaus, frietjes en salade	31
krokante zwezerik, groene asperges, parmezaanse gnocchi, morieljes	48
pure Simmental filet, saus naar keuze, frietjes en salade	43
door ons geselecteerde entrecote, saus naar keuze, frietjes en salade	42
bacon cheeseburger Lola stijl, frietjes en salade	30
lamsfilet, groene asperges, gratin dauphinois, rozemarijnjus	40

BELGISCHE EN HUISGEMAAKTE SPECIALITEITEN

kabeljauw, handgepelde garnalen, puree, mousselinesaus	39
duo van solettes, spinazie, puree	35
tagliolini, citroenboter, salie en parmezaan	26
gevogelte en zwezerik vol-au-vent, mousseline, frietjes	36
rundvleestartaar, kruidensalade, frietjes	29

SAUZEN EN BIJGERECHTEN

groene peper	5	puree	5
dragon	5	frietjes	5
morieljes	7	spinazie	7
bearnaise	5	seizoensgroenten	7
		salade	6