

## DESSERTS

crème brûlée à la vanille de Madagascar	13
traditionnelle dame blanche	12
moelleux chocolat 70%, glace vanille de Madagascar	13
café glacé	11
assortiment de sorbets de saison	13
tiramisu au spéculoos	12
île flottante, crème vanille, amandes grillées, caramel	12
pavlova aux fraises	13
assiette de fruits rouges	15
mousse chocolat 70%	12
profiteroles glace vanille, sauce chocolat, craquelin	14
assiette de 3 fromages de Julien Hazard	15

# Lola

## APÉRITIFS

### BULLES

Coupe de Prosecco Col de l'Utia - Sacchetto	8
Coupe de champagne R de Ruinart	18
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
Thé glacé maison	7

# M E N U

## ENTRÉES

carpaccio de boeuf Holstein, Harry's Bar	24
asperges de Malines, sauce mousseline	24
asperges à la flamande	26
croquettes au fromage, persil frit	26
duo de croquettes, persil frit	27
escargots magnifiques de Bourgogne	22
nems délicieux, salade, sauce aigre douce	20

## SPECIALITÉS BELGES ET DE LA MAISON

salade de homard, mayonnaise au corail et artichaut	38
belle tranche de foie gras de canard, brioche toastée	29
croquettes aux crevettes, persil frit	29
ravioles de homard, bisque crémée	28
œuf basse t°, nage de petits pois, fèves des marais, épinards	25

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 maison, à base de produits frais de première qualité.

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Merci de nous avertir en cas d'allergie.

## PLATS

filet de bar grillé, sauce vierge, légumes de saison, purée	36
thon à la plancha, brocolini, riz aux saveurs d'Asie	33
darne de turbot vapeur, légumes de saison, mousseline, purée	48
bouchée à la reine, homard, Saint-Jacques, pointes vertes, morilles, sauce Nantua	40
risotto crémeux d'asperges	31
volaille rôtie basse t°, sauce estragon, frites et salade	31
ris de veau croustillant, asperges vertes, gnocchis parmesan, morilles	48
filet pur Simmental, sauce au choix, frites et salade	43
entrecôte sélectionnée par nos soins, sauce au choix, frites et salade	42
filet d'agneau, asperges vertes, gratin dauphinois, jus corsé au romarin	39

## SPECIALITÉS BELGES ET DE LA MAISON

cabillaud, crevettes grises, purée, sauce mousseline	39
duo de solettes, épinards, purée	35
tagliolini, beurre au citron, sauge et parmesan	26
vol-au-vent volaille et ris de veau, mousseline, frites	36
tartare de boeuf préparé minute, salade d'herbettes, frites	29

## SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS

poivre vert	5	purée	5
estragon	5	frites	5
morilles	7	épinards	7
béarnaise	5	poêlée de légumes	7
		mesclun	6