

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
île flottante, crème vanille, amandes grillées	12
pavlova aux fraises	13
assiette de fruits rouges	15
profiterole glace pistache, sauce Gianduja	14
assiette de 3 fromages de Julien Hazard	15

Lola

APÉRITIFS

BULLES

Coupe de Prosecco Col de l'Utia - Sacchetto	9
Coupe de champagne R de Ruinart	19
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 bœuf Holstein, Harry's Bar	24
ceviche de dorade, combava, émulsion gin - pastèque	25
tomate aux crevettes grises épluchées main - 1 pièce *	32
burrata, tomates de collection, pesto basilic pistache	24
superbes moules à l'ail et aux herbes - 12 pièces	24
croquettes au fromage, persil frit	22
croquettes aux crevettes, persil frit *	28
duo de croquettes, persil frit	26
escargots magnifiques de Bourgogne	22
nems délicieux, salade, sauce aigre douce *	20
salade de homard, mayonnaise au corail et artichaut *	36
belle tranche de foie gras de canard, brioche toastée	28
ravioles de homard, bisque crémeuse *	28
œuf basse t°, artichaut, crevettes grises, mousseline beurre noisette	27

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	34
tataki de thon rouge, broccolini, riz aux saveurs d'Asie	32
cabillaud, crevettes grises, purée, sauce mousseline *	36
duo de solettes meunière, épinards, purée *	35
tomates aux crevettes grises épluchées main - 2 pièces *	46
bouchée à la reine, homard, Saint-Jacques, morilles, sauce Nantua *	38
spicy linguini au baby homard	46
risotto aux cèpes	28
tagliolini, beurre au citron, sauge et parmesan *	26
volaille rôtie basse t°, sauce estragon, frites et salade	28
vol-au-vent volaille et ris de veau, mousseline, frites *	36
surf and turf de filet de veau, béarnaise de homard	44
ris de veau croustillant, artichauts, gnocchis parmesan	42
tartare de bœuf préparé minute, salade d'herbettes, frites *	29
filet pur Simmental, sauce au choix, frites et salade	38
entrecôte de bœuf Angus, sauce au choix, frites et salade	39

SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS

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

- Spécialités Belge ou de la maison