

## DESSERTS

---

Crème brûlée à la vanille de Madagascar	13
Traditionnelle dame blanche	13
Moelleux au chocolat 70%, glace vanille de Madagascar	14
Café glacé	12
Duo de sorbets de saison	12
Ile flottante, crème vanille, amandes grillées	13
Crumble de pommes caramélisées, glace vanille de Madagascar*	14
Profiterole glace pistache, sauce Gianduja	14
Pavlova aux fraises de chez nous	14
Colonel, vodka Grey Goose	15
Assiette de 3 fromages de Julien Hazard	15
Irish coffee	15
Espresso Martini	15

# Lola

## APÉRITIFS

### BULLES

Coupe de Prosecco Col de l'Utia - Sacchetto	12
Coupe de Champagne R de Ruinart	20
Lola : champagne R de Ruinart, Campari, sirop d'hibiscus	18

### COCKTAILS CLASSIQUES

Lolita : limonade à la rose, Vermouth blanc, citron vert	15
Apérol Spritz	14
Negroni	15
Cosmopolitan	15
Old Fashioned	15
Mojito	15
Moscow Mule	15
Basil Smash	15
Paloma	15
Espresso Martini	15
Sour (Whisky / Amaretto / Mezcal / Pisco)	15
Mai Tai	15

### MOCKTAILS

Virgin Mojito	12
Jamie	12
Shirley Temple	12
Botaniets Gin 0% - Fever Tree Elderflower	12

## ENTRÉES

---

Carpaccio de filet de bœuf Holstein, Harry's Bar	26
Emincé de bar, huile d'olive, citron vert	26
Tartare de thon rouge, avocat, pomme, concombre, émulsion gin	26
Oeuf cocotte, fricassée d'asperges, foie gras poêlé, parmesan	29
Belles moules à l'ail et aux herbes - 12 pièces	26
Croquettes au fromage, persil frit - 1p / 2p	15/26
Croquettes aux crevettes, persil frit - 1p / 2p*	19/28
Escargots magnifiques de Bourgogne (6)	24
Nems délicieux, salade, sauce aigre douce*	22
Fraicheur de King crab, sucrine, Granny, mayonnaise curry*	34
Belle tranche de foie gras de canard, brioche toastée	29
Ravioles de homard, bisque crémeuse*	28

## SUGGESTIONS

Vichyssoise d'asperges, crème au raifort, huile de persil, anguille fumée	18
Asperges blanches de Malines sauce mousseline	27
Asperges blanches de Malines à la Flamande	29

---

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 ou de valider un menu.

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 avvertir en cas d'allergie.

Nos plats sont indivisibles

## PLATS

---

Filet de bar rôti, légumes de saison, purée, sauce vierge	36
Tataki de thon rouge, brocolini, riz aux saveurs d'Asie	36
Cabillaud, crevettes grises, purée, sauce mousseline*	38
Solettes meunière, épinards, purée*	39
Aile de raie vapeur, purée, beurre blanc aux câpres	34
Assiette de légumes printaniers	30
Risotto verde aux asperges, morilles, parmesan	32
Tagliolini, beurre sauge, citron et parmesan*	26
Volaille, sauce morilles, poêlée de légumes, purée	32
Vol-au-vent volaille et ris de veau, mousseline, frites*	39
Ris de veau croustillant, garniture printanière, purée	45
Tartare de bœuf préparé minute, frites*	29
Filet pur Simmental, sauce au choix, frites et salade	42
Entrecôte de bœuf Angus, sauce au choix, frites et salade	42

## SUGGESTIONS

Tartare de thon rouge façon Américain, frites et salade	34
Onglet de boeuf à l'échalote, frites et salade ( <i>servi bleu uniquement</i> )	32
Carré d'agneau, croûte d'herbes, gratin dauphinois, jus corsé	45

## SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS

Poivre vert	5	Purée	5
Morilles	7	Frites	5
Béarnaise	5	Epinards	6
		Poêlée de légumes	7
		Mesclun	6

\* Spécialités belges ou de la maison