

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 fruits exotiques	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 Saint-Jacques, caviar, crème d'Isigny	36
Oeuf cocotte, champignons de Paris, foie gras poêlé, parmesan	29
Belles moules à l'ail et aux herbes - 12 pièces	24
Croquettes au fromage, persil frit 1p-2p	15/26
Croquettes aux crevettes, persil frit 1p-2p*	19/28
Escargots magnifiques de Bourgogne	24
Nems délicieux, salade, sauce aigre douce*	22
Fraicheur de King crab, sucrine, pommes Granny, mayonnaise curry*	34
Belle tranche de foie gras de canard, brioche toastée	29
Ravioles de homard, bisque crémeuse	28
Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de butternut, parmesan	28

SUGGESTIONS

Velouté de potimarron, chantilly et huile au romarin, croutons	16
Poulpe rôti laqué miso, crémeux de patate douce	28
Tartare de Thon rouge, avocat, pommes, concombres, émulsion gin	26

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, sauce vierge, légumes de saison, purée	36
Tataki de thon rouge, broccolini, riz aux saveurs d'Asie	35
Cabillaud, crevettes grises, purée, sauce mousseline*	38
Solettes meunière, épinards, purée*	39
Bouchée à la reine, Saint-Jacques, crevettes, morilles, sauce Nantua*	46
Risotto au butternut, parmesan	28
Linguini, beurre sauge, citron et parmesan*	26
Volaille, sauce morilles, poêlée de légumes	32
Vol-au-vent volaille et ris de veau, mousseline, frites*	39
Ris de veau croustillant, chiconettes, butternut, jus corsé	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

Aile de raie vapeur, beurre blanc aux câpres	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
Estragon	5	Frites	5
Morilles	7	Épinards	7
Béarnaise	5	Poêlée de légumes	7
		Mesclun	6

* Spécialités belges ou de la maison