

## DESSERTS

---

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| Crème brûlée met Madagaskar vanille                    | 13 |
| Traditionele dame blanche                              | 13 |
| 70% chocolade moelleux, vanille ijs                    | 14 |
| Ijskoffie                                              | 12 |
| Duo van seizoenssorbets                                | 12 |
| Melba Aardbei                                          | 14 |
| Ile flottante, vanilleroom, geroosterde amandelen      | 13 |
| Gekarameliseerde applecrumble Madagascar vanille-ijs * | 15 |
| Profiterole met pistache-ijs, Gianduja saus            | 14 |
| Belgische aardbeienpavlova                             | 14 |
| Kolonel, Grey Goose vodka                              | 15 |
| Selectie van 3 kazen                                   | 15 |
| Irish koffie                                           | 15 |
| Espresso-martini                                       | 15 |

# Lola

## APERITIEVEN

### BUBBELS

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| Glas Prosecco Col de l'Utia - Sacchetto                | 12 |
| Glas Champagne R de Ruinart                            | 20 |
| Lola : champagne R de Ruinart, Campari, hibiscussirrop | 18 |

### KLASSIEKE COCKTAILS

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| Lolita : rozenlimonade, witte Vermouth, limoen | 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

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| Huisegemaakte ijsthee                     | 7,5 |
| Virgin Mojito                             | 12  |
| Jamie                                     | 12  |
| Shirley Temple                            | 12  |
| Botaniets Gin 0% - Fever Tree Elderflower | 12  |

## VOORGERECHTEN

|                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------|-------|
| Holstein rundercarpaccio, Harry's Bar                           | 26    |
| Gesneden zeebaars, olijfolie, limoen                            | 26    |
| Rode tonijntartaar, burratina, rucola, basilicum olie           | 26    |
| Gevulde courgettebloemen, ricotta, spinazie, citroenzeste       | 22    |
| Mosselen gegratineerd met knoflook en kruiden - 12 stuks        | 26    |
| Kaaskroketter, gebakken peterselie - 1s / 2s                    | 15/26 |
| Garnaalkroketter, gebakken peterselie - 1s / 2s*                | 19/28 |
| Prachtige Bourgondische slakken (6)                             | 24    |
| Heerlijke loempia's, sla, zoetzure saus *                       | 22    |
| Kreeftensalade, artisjok, zongedroogde tomaten, koraalmayonaise | 38    |
| Koningskrab, sucrine, Granny appel, curry mayonaise             | 34    |
| Eendenlever, geroosterd briochebrood                            | 29    |
| Kreeftenravioli, romige bisque*                                 | 28    |

## SUGGESTIES

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| Hele Bretonse artisjok met huisgemaakte vinaigrette | 24 |
| Kikkerbiljetjes meunière met knoflook en peterselie | 24 |
| Kreeft "bellevue stijl"                             | 38 |

Voor tafels met meer dan 6 personen, gelieve uw keuzes tot 3 voorgerechten, 3 hoofdgerechten en 3 nagerechten te beperken, of valideer een menu 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.

Onze gerechten zijn ondeelbaar

## HOOFDGERECHTEN

|                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| Gebraden zeebaarsfilet, sauce vierge, seizoensgroenten, puree   | 36 |
| Tataki van rode tonijn, broccolini, rijst met Aziatische smaken | 36 |
| Kabeljauw, garnaal, puree, mousselinesaus*                      | 38 |
| Zeetong Meunière, spinazie, puree*                              | 39 |
| Gestoomde rogvleugel, puree, witte boter met kappertjes         | 34 |
| Gebakken lentegroenten                                          | 28 |
| Risotto verde met asperges, morieljes, parmezaan                | 32 |
| Tagliolini, salie boter, citroen en parmezaan*                  | 26 |
| Gevogelte, morieljessaus, gebakken groenten, puree              | 32 |
| Vol-au-vent met zwezerik, mousseline, frietjes*                 | 39 |
| Krokante zwezeriken, lentegroenten, puree                       | 45 |
| Minuutbereide rundertartaar, kruidensalade, frietjes*           | 29 |
| Simmental runderfilet, saus naar keuze, frietjes en salade      | 44 |
| Angus entrecote, saus naar keuze, frietjes en salade            | 44 |

## SUGGESTIES

|                                                                   |        |
|-------------------------------------------------------------------|--------|
| Rode tonijntartaar zoals een Americain, frietjes en salade        | 36     |
| Mosselen marinere of mosselen met knoflookroom and witte wijn     | 34/ 36 |
| Tomaten met handgepelde garnalen "Lola stijl", frietjes en salade | 2p PM  |

## SAUZEN EN BIJGERECHTEN

|              |   |                  |   |
|--------------|---|------------------|---|
| Groene peper | 5 | Puree            | 5 |
| Morieljes    | 7 | Frietjes         | 5 |
| Bearnaise    | 5 | Spinazie         | 6 |
|              |   | Seizoensgroenten | 7 |
|              |   | Salade           | 6 |

\* Belgische of huisspecialiteiten