

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, avocado, rucola, citroenolijfolie	26
Gevulde courgettebloemen, ricotta, spinazie, citroenzeste	22
Mosselen gratineerd 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*	42
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