

## DESSERTS

---

|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| Crème brûlée met Madagaskar vanille                               | 13 |
| Traditionele dame blanche                                         | 13 |
| 70% chocolade moelleux, Madagaskar vanille-ijs                    | 14 |
| Ijskoffie                                                         | 12 |
| Duo van seizoenssorbets                                           | 12 |
| Ile flottante, vanilleroom, geroosterde amandelen                 | 13 |
| Gekarameliseerde applecrumble, Madagascars vanille-ijs *          | 15 |
| Profiterole met pistache-ijs, Gianduja saus                       | 14 |
| Millefeuille met Madagaskar vanille room en gezouten boterkaramel | 18 |
| 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     |
| Kikkerbiljetjes meunière met knoflook en peterselie                | 24     |
| Irish Mor oesters n3, brood, boter en sjalotten in azijn – 6 stuks | 36     |
| Mosselen gegratineerd met knoflook en kruiden - 12 stuks           | 26     |
| Kaaskroketter, gebakken peterselie - 1s / 2s                       | 12/ 22 |
| Garnaalkroketter, gebakken peterselie - 1s / 2s*                   | 14/ 25 |
| Prachtige Bourgondische slakken - 6 stuks                          | 24     |
| Heerlijke loempia's, sla, zoetzure saus*                           | 22     |
| Koningskrab sla, sucrine, Granny appel, curry mayonaise*           | 34     |
| Eendenlever, geroosterd briochebrood                               | 29     |
| Kreeftenravioli, romige bisque*                                    | 28     |

## SUGGESTIES

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| Eiercocotte, porcini, spinazie en parmezaanse room         | 28 |
| Sint-jakobsschelpen met spinazie en champagne-beurre blanc | 26 |
| Halfgaar rode tonijn Rossini-stijl, kruiden sauté          | 30 |

---

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

## HOOFGERECHTEN

---

|                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| Gebraden zeebaarsfilet, sauce vierge, seizoensgroenten, puree   | 36 |
| Tataki van rode tonijn, broccolini, rijst met Aziatische smaken | 36 |
| Kabeljauw, garnalen, puree, mousselinesaus*                     | 39 |
| Zeetong meunière, spinazie, puree*                              | 42 |
| Gestoomde rog vleugel, puree, beurre blanc met kappertjes       | 37 |
| Gebakken herfstgroenten                                         | 28 |
| Risotto met pompoen, porcini en parmezaanse kaas                | 32 |
| Tagliolini, salie boter, citroen en parmezaan*                  | 26 |
| Gevogelte, morieljessaus, witloof, puree                        | 36 |
| Vol-au-vent met zwezerik, mousseline, frietjes*                 | 39 |
| Krokante zwezerik, herfstgroenten, 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

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| Haantje met dragonroomsaus, frietjes en salade             | 32 |
| Rode tonijntartaar zoals een Americain, frietjes en salade | 36 |
| Pluma Iberico, witloof, zoete-aardappelcrème, chimichurri  | 34 |

## SAUZEN EN BIJGERECHTEN

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

\* Belgische of huisspecialiteiten