

Lola

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
Île flottante, crème vanille, amandes caramélisées	13
Crumble de pommes caramélisées, glace vanille de Madagascar *	15
Profiterole glace pistache, sauce Gianduja	14
Millefeuille, crème vanille de Madagascar, caramel beurre salé	18
Colonel, vodka Grey Goose	15
Assiette de 3 fromages	15
Irish coffee	15
Espresso Martini	15

APÉRITIFS

BULLES

Coupe de Prosecco Col de l'Utia - Saccheto	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

Thé glacé maison	7,5
Virgin Mojito	12
Jamie	12
Shirley Temple	12
Botaniets Gin 0% - Fever Tree Elderflower	12
Nona Spritz 0% - Fever Tree Tonic	12

ENTRÉES

Tartare de thon rouge, avocat, pomme, concombre, émulsion gin	26
Emincé de bar, huile d'olive, citron vert	26
Cuisses de grenouille meunière à l'ail et au persil	24
Assiette d'huîtres Irish Mor n3, pain, beurre, échalotes au vinaigre - 6p	36
Belles moules gratinées à l'ail et aux herbes - 12p	26
Croquettes au fromage, persil frit - 1p / 2p	12/22
Croquettes aux crevettes grises, persil frit - 1p / 2p*	14/25
Escargots magnifiques de Bourgogne - 6p	24
Nems délicieux, salade, sauce aigre douce*	22
Noix de Saint-Jacques, épinards et beurre blanc au champagne	26
Fraîcheur de King crab, sucrine, Granny Smith, mayonnaise curry*	34
Belle tranche de foie gras de canard, brioche toastée	29
Ravioles de homard, bisque crémeuse*	28

SUGGESTIONS

Oeuf cocotte aux champignons des bois, épinards, crémeux de parmesan	28
Escalope de foie poêlée, tatin de pommes caramélisées	30

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. Merci pour votre compréhension.

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 avertir en cas d'allergie.

Nos plats sont indivisibles

PLATS

Filet de bar rôti, légumes de saison, purée, sauce vierge	36
Tataki de thon rouge, broccolini, riz aux saveurs d'Asie	36
Cabillaud, crevettes grises, purée, sauce mousseline*	39
Solettes meunière, épinards, purée*	45
Aile de raie vapeur, purée, beurre blanc aux câpres	37
Belle assiette de légumes d'automne laqués au miso	28
Risotto au potimarron, champignons des bois, parmesan	32
Tagliolini, beurre sauge, citron et parmesan*	26
Volaille, sauce morilles, chiconettes, purée	36
Vol-au-vent volaille et ris de veau, mousseline, frites*	39
Ris de veau croustillant, garniture automnale, purée*	46
Tartare de bœuf préparé minute, frites*	29
Filet pur de bœuf Simmental, sauce au choix, frites et salade	44
Entrecôte de bœuf Angus, sauce au choix, frites et salade	44

SUGGESTIONS

Coquelet sauce à l'estragon, frites et salade	36
Suprême de faisan, Fine Champagne ou brabançonne, chicons caramélisés, croquettes de pomme-de-terre maison	42

SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS

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

* Specialités belges ou de la maison