

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
Nona Spritz 0% - Fever Tree Tonic	12

VOORGERECHTEN

Rode tonijntartaar, avocado, appel, komkommer, gin-emulsie	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 gratineerd met knoflook en kruiden - 12 stuks	26
Kaaskroketten, gebakken peterselie - 1s / 2s	12/22
Garnaalkroketten, gebakken peterselie - 1s / 2s*	14/25
Prachtige Bourgondische slakken - 6 stuks	24
Heerlijke loempia's, sla, zoetzure saus*	22
Sint-jakobsschelpen met spinazie en champagne-beurre blanc	26
Koningskrab sla, sucrine, Granny appel, curry mayonaise*	34
Eendenlever, geroosterd briochebrood	29
Kreeftenravioli, romige bisque*	28

SUGGESTIES

Eiercocotte, boschampionns, spinazie en parmezaanse room	28
Gebakken eendenlever, tatin met gekarameliseerde appels	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*	45
Gestoomde rogvleugel, puree, beurre blanc met kappertjes	37
Gebakken herfstgroenten miso-geglaceerde	28
Risotto met pompoen, boschampionns 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	46
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	36
Fazant supreme, fijne champagne of Brabançonne saus, gekarameliseerde witlof, huisgemaakte aardappelkroketten	42

SAUZEN EN BIJGERECHTEN

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

* Belgische of huisspecialiteiten