

## DESSERTS

---

Crème brûlée met Madagaskar vanille	13
Traditionele dame blanche	13
70% chocolade moelleux, Madagaskar vanille-ijs	14
Ijskoffie	12
Pavlova met rood fruit	16
Duo van seizoenssorbets	12
Ile flottante, vanilleroom, geroosterde amandelen	13
Gekarameliseerde applecrumble, Madagascar vanille-ijs *	15
Aardbeien Melba	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	14

## VOORGERECHTEN

---

Holstein rundercarpaccio, olijfolie, Parmezaanse kaas, rucola	26
Tonijntartaar, avocado, appel, komkommer, gin-emulsie	26
Gesneden zeebaars, olijfolie, limoen	26
Tempura van scampi's met tartaarsaus	24
Kikkerbiljetjes meunière met knoflook en peterselie	24
Mosselen met knoflookboter en kruiden - 12 stuks	26
Kaaskroketten, gebakken peterselie - 1s / 2s	12/ 22
Garnaalkroketten, gebakken peterselie - 1s / 2s*	15/ 27
Prachtige Bourgondische slakken - 6 stuks	25
Heerlijke loempia's, sla, zoetzure saus*	22
Gegrilde gamba's, citrusboter, verse kruiden	29
Noordzeekrab sla, sucrine, Granny appel, curry mayonaise*	34
Eendenlever, geroosterd briochebrood	29
Kreeftenravioli, romige bisque*	28

---

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 tonijn, broccolini, rijst met Aziatische smaken	37
Kabeljauw, garnalen, puree, mousselinesaus*	42
Sliptong meunière, spinazie, puree*	45
Gebakken lentegroentenschotel geglaceerd met miso	30
Risotto verde, groene asperges en parmesan	34
Tagliolini, salie boter, citroen en parmezaan*	26
Gevogelte, morieljessaus, witte asperges, puree	39
Vol-au-vent met zwezerik, mousseline, frietjes*	39
Gelakte zwezerik, lentegroenten, puree	46
Lamsrack, doperwten, groene asperges, gratin dauphinois, krachtige jus	46
Minuutbereide rundertartaar, kruidensalade, frietjes*	29
Simmental runderfilet, saus naar keuze, frietjes en salade	44
Angus entrecote, saus naar keuze, frietjes en salade	45

## SAUZEN EN BIJGERECHTEN

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

\* Belgische of huisspecialiteiten