

## 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, Madagascars vanille-ijs * | 15 |
| Aardbeien Melba                                          | 15 |
| Profiterole met pistache-ijs, Gianduja saus              | 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, hibiscussirrup | 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              | 28    |
| 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    |
| 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 |
| Amerikaanse tonijntartaar, frietjes en sla                    | 38 |
| Tomaats met grijze garnalen, frietjes en sla                  | 39 |
| Gebakken zomergroentenschotel gelakt met miso                 | 30 |
| Tagliolini, salie boter, citroen en parmezaan*                | 26 |
| Gevogelte, morieljessaus, erwtjes, cantharellen, puree        | 39 |
| Vol-au-vent met zwezerik, mousseline, frietjes*               | 39 |
| Minuutbereide rundertartaar, kruidensalade, frietjes*         | 29 |
| Simmental runderfilet, saus naar keuze, frietjes en sla       | 44 |

## SAUZEN EN BIJGERECHTEN

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

\* Belgische of huisspecialiteiten