

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
Tarte Tatin, glace vanille de Madagascar	13
Duo de sorbets de saison	12
Ile flottante, crème vanille, amandes caramélisées	13
Profiterole glace pistache, sauce Gianduja	14
Mille-feuille, crème pâtissière pralinée	16
Colonel, vodka Grey Goose	15
Assiette de 3 fromages	15
Irish coffee	15
Espresso Martini	15

Lola

APÉRITIFS

BULLES

Coupe de Prosecco Col de l'Utia - Sacchetto	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	14

ENTRÉES

Carpaccio de boeuf Holstein, huile d'olive, parmesan, roquette	26
Emincé de bar, huile d'olive, citron vert	26
Scampis en tempura, sauce tartare	24
Cuisses de grenouilles meunières à l'ail et au persil	24
Assiette d'huîtres Utah beach n°3, pain, beurre, échalote, vinaigre - 6p	32
Belles moules au beurre à l'ail et aux herbes - 12p	28
Croquettes au fromage, persil frit - 1p / 2p	12/22
Croquettes aux crevettes grises, persil frit - 1p / 2p*	15/27
Escargots magnifiques de Bourgogne - 6p	25
Nems délicieux, salade, sauce aigre douce*	22
Fraicheur de tourteau, sucrine, Granny Smith, mayonnaise curry*	34
Saint-Jacques rôties, chicons caramélisés, beurre blanc au champagne	29
Belle tranche de foie gras de canard, brioche toastée	29
Ravioles de homard, bisque crémeuse *	28

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 avvertir en cas d'allergie.

Nos plats sont indivisibles

PLATS

Filet de bar rôti, légumes de saison, purée, sauce vierge	39
Tataki de thon, brocolini, riz aux saveurs d'Asie	37
Cabillaud, crevettes grises, purée, sauce mousseline*	42
Solettes meunière, épinards, purée*	45
Marmite de la mer du Nord, rouille, croûtons	42
Tartare de thon façon Américain, frites et salade	38
Risotto aux champignons des bois, parmesan	36
Belle assiette de légumes du marché laqués au miso	30
Tagliolini, beurre sauge, citron et parmesan*	26
Volaille, sauce morilles, chiconettes, purée	39
Vol-au-vent volaille et ris de veau, mousseline, frites*	39
Ris de veau laqué, garniture automnale, purée	46
Tartare de bœuf préparé minute, frites*	29
Filet pur de bœuf Simmental, sauce au choix, frites et salade	44

SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS

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

* Spécialités belges ou de la maison