DESSERTS

Crème brûlée met Madagaskar vanille	13
Traditionele dame blanche	13
70% chocolade moelleux, Madagaskar vanille-ijs	14
Ijskoffie	12
Tarte Tatin, vanille-ijs uit Madagaskar.	13
Duo van seizoenssorbets	12
Ile flottante, vanilleroom, geroosterde amandelen	13
Profiterole met pistache-ijs, Gianduja saus	14
Mille-feuille, praliné-banketbakkersroom	16
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 - Saccheto	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
Gesneden zeebaars, olijfolie, limoen	26
Tempura van scampi's met tartaarsaus	24
Kikkerbilletjes meunière met knoflook en peterselie	24
Oesters Utah beach nr. 3, brood, boter, sjalot, azijn – 6 p	32
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
Gebakken sint-jakobsnootjes, witloof, beurre blanc met champagne	29
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	39
Tataki van tonijn, broccolini, rijst met Aziatische smaken	37
Kabeljauw, garnalen, puree, mousselinesaus*	42
Sliptong meunière, spinazie, puree*	45
Noordzeebouillabaisse, rouillsaus (saffraan-knoflooksaus), croutons	42
Amerikaanse tonijntartaar, frietjes en sla	38
Risotto met wilde paddenstoelen, Parmezaanse kaas	36
Gebakken marktgroenten gelakt met miso	30
Tagliolini, salie boter, citroen en parmezaan*	26
Gevogelte, morieljessaus, witloof, puree	39
Vol-au-vent met zwezerik, mousseline, frietjes*	39
Gelakte kalfszwezerik, herfstgarnituur, puree	46
Minuutbereide rundertartaar, kruidensalade, frietjes*	29
Simmental runderfilet, saus naar keuze, frietjes en sla	44

SAUZEN EN BIJGERECHTEN

Groene peper	5
Morieljes	7
Béarnaise	5

Puree	5
Frietjes	5
Spinazie	6
Seizoensgroenten	7
Salade	6

* Belgische of huisspecialiteiten