

## DESSERTS

crème brûlée met Madagaskar vanille	13
traditionele dame blanche	12
warme 70% chocolade moelleux, vanille ijs	13
ijskoffie	11
seizoenssorbets	13
île flottante, vanilleroom, geroosterde amandelen	12
aardbei pavlova	13
rode vruchten	15
profiterole met pistache-ijs, Giandujasaus	14
kolonel, Grey Goose Vodka	15
selectie van 3 kazen van Julien Hazard	15
lerse koffie	11

# Lola

## APERITIEVEN

### BUBBELS

Glas Prosecco Col de l'Utia - Saccheto	9
Glas champagne R de Ruinart	19
Lola : champagne R de Ruinart, Campari, hibiscussirrop	17

### COCKTAILS CLASSIQUES

Lolita : rozenlimonade, witte Vermouth, limoen	14
Apérol Spritz	12
Negroni	14
Cosmopolitan	14
Old Fashioned	14
Mojito	14
Moscow Mule	14
Basil Smash	14
Paloma	14
Espresso Martini	14
Sour (Whisky / Amaretto / Mezcal / Pisco)	14
Cocktail van de maand	16

### MOCKTAILS

Virgin Mojito	11
Jamie	11
Shirley Temple	11
Botaniets Gin 0% - Fever Tree Elderflower	11
Huisgemaakte ijsthee	7

# M E N U

## VOORGERECHTEN

Holstein rundercarpaccio, Harry's Bar	24
ceviche van zeebrasem, combava, gin-watermeloen emulsie	25
tomaat met handgepelde garnalen - 1 stuk*	32
burrata, heirloom tomaten, pistache-basilicumpesto	24
mooi mosselen met knoflook en kruiden - 12 stuks	24
kaaskroketten, gebakken peterselie	22
huisgemaakte garnaalkroketten, gebakken peterselie	28
duo van garnaal- en kaaskroketten, gebakken peterselie	26
prachtige Bourgondische slakken	24
heerlijke nems, sla, zoetzure saus*	20
kreeftensalade, koraalmayonaise, artisjok*	36
eendenlever, getoast briochebrood	28
kreeftenravioli, romige bisque*	28
artisjokvinaigrette, eenvoudig	23
courgettebloemen, fijne garnalenvulling	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.*

## HOOFDGERECHTEN

Gebraden zeebaarsfilet, sauce vierge, seizoensgroenten, puree	34
tataki van rode tonijn, broccolini, rijst met Aziatische smaken	32
kabeljauw, handgepelde garnalen, puree, mousselinesaus*	36
duo van solettes meunière, spinazie, puree*	35
tomaten met handgepelde garnalen, frietjes - 2 pieces*	46
bouchée à la reine, kreeft, Sint-Jakobsschelp, morieljes, Nantua-saus	38
seizoensgroenten geglazuurd met miso	24
risotto met zwarte melanosporum truffel	42
tagliolini, citroenboter, salie en parmezaan*	26
baby kreeft pikante linguini	46
op lage t° geroosterd gevogelte, dragonsaus, frietjes en salade	28
gevogelte en zwezerik vol-au-vent, mousseline, frietjes*	36
kalfskotelet, seizoensgroenten, kalfssaus	44
krokante zwezerik, erwten en bonen, parmezaanse gnocchi	42
rundvleestartaar, kruidensalade, frietjes*	29
Simmental filet pur, saus naar keuze, frietjes en salade	38
Angus entrecote, saus naar keuze, frietjes en salade	39

## SAUZEN EN BIJGERECHTEN

groene peper	5	puree	5
dragon	5	frietjes	5
morieljes	7	spinazie	7
bearnaise	5	seizoensgroenten	7
		salade	6

• Belgian or house specialities