

DESSERTS

| | |
|---|----|
| Crème brûlée à la vanille de Madagascar | 13 |
| Traditionnelle dame blanche | 12 |
| Moelleux au chocolat 70%, glace vanille de Madagascar | 13 |
| Café glacé | 11 |
| Duo de sorbets de saison | 13 |
| Ile flottante, crème vanille, amandes grillées | 12 |
| Belle Tatin, glace vanille, crème montée | 15 |
| Profiterole glace pistache, sauce Gianduja* | 14 |
| Pain perdu au Spéculoos, glace vanille | 16 |
| Colonel, vodka Grey Goose | 15 |
| Assiette de 3 fromages de Julien Hazard | 15 |
| Irish coffee | 15 |
| Espresso Martini | 14 |

Lola

APÉRITIFS

BULLES

| | |
|--|----|
| Coupe de Prosecco Col de l'Utia - Sacchetto | 11 |
| Coupe de Champagne R de Ruinart | 19 |
| Lola : champagne R de Ruinart, Campari, sirop d'hibiscus | 17 |

COCKTAILS CLASSIQUES

| | |
|--|----|
| Lolita : limonade à la rose, Vermouth blanc, citron vert | 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 |
| Mai Tai | 14 |
| Cocktail du mois | 16 |

MOCKTAILS

| | |
|---|----|
| Virgin Mojito | 11 |
| Jamie | 11 |
| Shirley Temple | 11 |
| Botaniets Gin 0% - Fever Tree Elderflower | 11 |

M E N U

ENTRÉES

| | |
|---|----|
| Carpaccio de filet de bœuf Holstein, Harry's Bar | 24 |
| Émincé de Saint-Jacques, caviar, crème d'Isigny | 34 |
| Oeuf cocotte, girolles, foie gras poêlé, parmesan | 29 |
| Belles moules à l'ail et aux herbes - 12 pièces | 24 |
| Escalope de foie gras de canard poêlée, velouté de châtaigne | 30 |
| Croquettes au fromage, persil frit | 22 |
| Croquettes aux crevettes, persil frit* | 28 |
| Duo de croquettes, persil frit | 26 |
| Escargots magnifiques de Bourgogne | 24 |
| Nems délicieux, salade, sauce aigre douce* | 20 |
| Salade de homard, mayonnaise au corail, avocat et haricots princesse* | 42 |
| Belle tranche de foie gras de canard, brioche toastée | 28 |
| Ravioles de homard, bisque crémeuse* | 28 |
| Noix de Saint-Jacques rôties, chicons caramélisés, mousseline au Riesling | 25 |
| Saumon fumé, pain toasté, persil et oignons | 26 |

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.

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.

PLATS

| | |
|--|----|
| Filet de bar rôti, sauce vierge, légumes de saison, purée | 34 |
| Tataki de thon rouge, broccolini, riz aux saveurs d'Asie | 34 |
| Cabillaud, crevettes grises, purée, sauce mousseline* | 36 |
| Solettes meunière, épinards, purée* | 38 |
| Mi-cuit de saumon, quelques légumes, trait d'huile d'olive | 29 |
| Bouchée à la reine, homard, Saint-Jacques, morilles, sauce Nantua* | 42 |
| Risotto au butternut, parmesan | 28 |
| Tagliolini, beurre sauge, citron et parmesan* | 26 |
| Spicy linguini au homard | 52 |
| Pressé de volaille, sauce morilles, poêlée de légumes | 32 |
| Vol-au-vent volaille et ris de veau, mousseline, frites* | 36 |
| Ris de veau croustillant, chiconettes, butternut, jus corsé | 42 |
| Tartare de bœuf préparé minute, frites* | 29 |
| Filet pur Simmental, sauce au choix, frites et salade | 38 |
| Entrecôte de bœuf Angus, sauce au choix, frites et salade | 39 |

LES GIBIERS

| | |
|--|----|
| Filet de chevreuil, garnitures automnale, sauce grand veneur | 42 |
| Suprême de faisan, fine Champagne ou brabançonne, chicons caramélisés, croquettes de pomme de terre maison | 36 |

SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS

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

• Spécialités belges ou de la maison