

## 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 avertir 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