

DESSERTS

Crème brûlée met Madagaskar vanille	13
Traditionele dame blanche	12
Warme 70% chocolade moelleux, vanille ijs	14
Ijskoffie	11
Duo van seizoenssorbets	13
Ile flottante, vanilleroom, geroosterde amandelen	12
Tarte Tatin, vanille-ijs, slagroom*	15
Profiterole met pistache-ijs, Gianduja saus	14
Wentelteefjes met speculoos, vanille ijs	16
Kolonel, Grey Goose vodka	15
Selectie van 3 kazen van Julien Hazard	15
Ierse koffie	15
Espresso-martini	14

Lola

APERITIEVEN

BUBBELS

Glas Prosecco Col de l'Utia - Saccheto	11
Glas Champagne R de Ruinart	20
Lola : champagne R de Ruinart, Campari, hibiscussirrop	18

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
Mai Tai	14
Cocktail van de maand	16

MOCKTAILS

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

MENU

VOORGERECHTEN

Holstein rundercarpaccio, Harry's Bar	24
Carpaccio van Sint-Jakobsschelpen, kaviaar, Isigny-crème	34
Cocotte-ei, cantharellen, gebakken foie gras, parmezaan	29
Mosselen met knoflook en kruiden - 12 stuks	24
Gebakken eendenlever-escalope, kastanjevelouté	30
Kaaskrokette, gebakken peterselie	22
Huisgemaakte garnaalkrokette, gebakken peterselie	28
Duo van garnaal- en kaaskrokette, gebakken peterselie	26
Prachtige Bourgondische slakken	24
Heerlijke loempia's, sla, zoetzure saus*	20
Kreeftensalade, koraalmayonaise, avocado en sperziebonen*	39
Eendenlever, geroosterd briochebrood	28
Kreeftenravioli, romige bisque*	28
Sint-Jakobsschelpen, gekaramelliseerde witlof, Rieslingmousseline	27
Gerookte zalm, geroosterd brood, peterselie en uien	26

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	34
Kabeljauw, handgepelde garnalen, puree, mousselinesaus*	36
Zeetong meunière, spinazie, puree*	38
Halfgekookte zalm, groenten, olijfolie	32
Bouchée à la reine, kreeft, Sint-Jakobsschelp, morieljes, Nantua-saus	46
Risotto van butternut, parmezaan	28
Tagliolini, salie boter, citroen en parmezaan*	26
Spicy linguini met kreeft	52
Geperst gevogelte, morieljessaus, gebakken groenten	32
Gevogelte en zwezerik vol-au-vent, mousseline, frietjes*	38
Krokante zwezerik, witlof, butternut, sterke jus	42
Minuutbereide rundertartaar, kruidensalade, frietjes*	29
Simmental filet pur, saus naar keuze, frietjes en salade	42
Angus entrecote, saus naar keuze, frietjes en salade	39

WILD

Hertenfilet, herfstgarnituren, grand veneur saus	42
Fazant supreme, fijne champagne of Brabançonne saus, gekarameliseerde witlof, huisgemaakte aardappelkrokette	36

SAUZEN EN BIJGERECHTEN

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

* belgische of huisgemaakte specialiteiten