

## DESSERTS

---

Crème brûlée met Madagaskar vanille	13
Traditionele dame blanche	13
Warme 70% chocolade moelleux, vanille ijs	14
Ijskoffie	12
Duo van seizoenssorbets	12
Ile flottante, vanilleroom, geroosterde amandelen	13
Tarte Tatin, vanille-ijs, slagroom*	15
Profiterole met pistache-ijs, Gianduja saus	14
Citrusvruchten pavlova	14
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

## VOORGERECHTEN

---

Holstein rundercarpaccio, Harry's Bar	26
Carpaccio van Sint-Jakobsschelpen, kaviaar, Isigny-crème	36
Eierschotel, boschampignons, gebakken foie gras, Parmezaanse kaas	29
Mosselen met knoflook en kruiden - 12 stuks	24
Kaaskroketter, gebakken peterselie	23
Huisgemaakte garnaalkroketter, gebakken peterselie	28
Duo van garnaal- en kaaskroketter, gebakken peterselie	26
Prachtige Bourgondische slakken	24
Heerlijke loempia's, sla, zoetzure saus*	22
Eendenlever, geroosterd briochebrood	29
Kreeftenravioli, romige bisque*	28
Sint-Jakobsschelpen, gekaramelliseerde witlof, Rieslingmousseline	28
Gesneden hart van gerookte zalm, zure room, Blini's	27

## SUGGESTIES

Gebakken eendenlever, gekarameliseerde appels	23
King Krab salade, sucrine, Granny appel, curry mayonaise	34
Gebraden octopus, bloedworst, pastinaakpuree, ui augurk	32

---

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	36
Tataki van rode tonijn, broccolini, rijst met Aziatische smaken	34
Kabeljauw, handgepelde garnalen, puree, mousselinesaus*	38
Zeetong meunière, spinazie, puree*	39
Halfgekookte zalm, groenten, olijfolie	34
Bouchée à la reine, Sint-Jakobsschelp, garnalen, morieljes, Nantua-saus	46
Risotto van butternut, parmezaan	28
Linguini, salie boter, citroen en parmezaan*	26
Gevogelte, morieljessaus, gebakken groenten	32
Vol-au-vent met zwezerik, mousseline, frietjes*	39
Krokante zwezerik, witlof, butternut, sterke jus	45
Minuutbereide rundertartaar, kruidensalade, frietjes*	29
Simmental filet pur, saus naar keuze, frietjes en salade	42
Angus entrecote, saus naar keuze, frietjes en salade	42

## SUGGESTIES

Tagliolini met zwarte truffels	54
Witte boudaintruffel, gekarameliseerde witlof, sterk sap	34
Fazant supreme, fijne champagne of Brabançonne saus, gekarameliseerde witlof, huisgemaakte aardappelkroketter	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