

DESSERTS

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

Lola

APÉRITIFS

BULLES

Coupe de Prosecco Col de l'Utia - Sacchetto	12
Coupe de Champagne R de Ruinart	20
Lola : champagne R de Ruinart, Campari, sirop d'hibiscus	18

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	15
Sour (Whisky / Amaretto / Mezcal / Pisco)	14
Mai Tai	14

MOCKTAILS

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

ENTRÉES

Carpaccio de filet de bœuf Holstein, Harry's Bar	26
Emincé de Saint-Jacques, caviar, crème d'Isigny	36
Oeuf cocotte, champignons de Paris, foie gras poêlé, parmesan	29
Belles moules à l'ail et aux herbes - 12 pièces	24
Croquettes au fromage, persil frit	23
Croquettes aux crevettes, persil frit*	28
Duo de croquettes, persil frit	26
Escargots magnifiques de Bourgogne	24
Nems délicieux, salade, sauce aigre douce*	22
Fraicheur de King crab, sucrose, pommes Granny, mayonnaise curry*	34
Belle tranche de foie gras de canard, brioche toastée	29
Ravioles de homard, bisque crémeuse*	28
Noix de Saint-Jacques rôties, chicons caramélisés, mousseline au Riesling	28

SUGGESTIONS

Velouté de potimarron, chantilly et huile au romarin, croutons	16
Poulpe rôti, crémeux de patate douce, poitrine de cochon laquée	28
Mi cuit de thon rouge façon Rossini, sauté d'herbes fraîches	30

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	36
Tataki de thon rouge, broccolini, riz aux saveurs d'Asie	34
Cabillaud, crevettes grises, purée, sauce mousseline*	38
Solettes meunière, épinards, purée*	39
Aile de raie vapeur, beurre blanc aux câpres	34
Bouchée à la reine, Saint-Jacques, crevettes, morilles, sauce Nantua*	46
Risotto au butternut, parmesan	28
Linguini, beurre sauge, citron et parmesan*	26
Volaille, sauce morilles, poêlée de légumes	32
Vol-au-vent volaille et ris de veau, mousseline, frites*	39
Ris de veau croustillant, chiconettes, butternut, jus corsé	45
Tartare de bœuf préparé minute, frites*	29
Filet pur Simmental, sauce au choix, frites et salade	42
Entrecôte de bœuf Angus, sauce au choix, frites et salade	42

SUGGESTIONS

Tagliolini à la truffe noire	54
Onglet de boeuf à l'échalote, frites et salade (<i>servi bleu uniquement</i>)	32
Carré d'agneau, croûte d'herbes, gratin dauphinois, jus corsé	42
Blanquette de veau façon grand-mère dans sa cocotte, riz pilaf	36

SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS

Poivre vert	5	Purée	5
Estragon	5	Frites	5
Morilles	7	Épinards	7
Béarnaise	5	Poêlée de légumes	7
		Mesclun	6

* Spécialités belges ou de la maison