

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
Exotische vruchten pavlova	14
Kolonel, Grey Goose vodka	15
Selectie van 3 kazen van Julien Hazard	15
Ierse koffie	15
Espresso-martini	15

Lola

APERITIEVEN

BUBBELS

Glas Prosecco Col de l'Utia - Saccheto	12
Glas Champagne R de Ruinart	20
Lola : champagne R de Ruinart, Campari, hibiscussirrop	18

KLASSIEKE COCKTAILS

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	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

VOORGERECHTEN

Holstein rundercarpaccio, Harry's Bar	26
Carpaccio van Sint-Jakobsschelpen, kaviaar, Isigny-crème	36
Eierschotel, Parijs champignons, gebakken foie gras, Parmezaanse kaas	29
Mosselen met knoflook en kruiden - 12 stuks	24
Kaaskroketten, gebakken peterselie	23
Huisgemaakte garnaalkroketten, gebakken peterselie	28
Duo van garnaal- en kaaskroketten, gebakken peterselie	26
Prachtige Bourgondische slakken	24
Heerlijke loempia's, sla, zoetzure saus*	22
Koningskrab, sucrine, Granny appel, curry mayonaise	34
Eendenlever, geroosterd briochebrood	29
Kreeftenravioli, romige bisque*	28
Sint-Jakobsschelpen, gekaramelliseerde witlof, Rieslingmousseline	28

SUGGESTIES

Pompoenvelouté, slagroom en rozemarijolie, croutons	16
Geroosterde octopus, romige zoete aardappel, gelakte varkensbuik	28
Halfgekookte rode tonijn op Rossini-wijze, gebakken met verse kruiden	30

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
Gestoomde rog vleugel, witte boter met kappertjes	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 zwezeriken, witloof, butternut, sterke vleessap	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
Rundvlees onglet met sjalotten, frietjes en salade (<i>blauw geserveerd</i>)	32
Lamsrack, kruidenkorst, gratin dauphinois, streke vleessap	42
Oma's kalfsvlees blanquette in een ovenschotel, pilaf rijst	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 huisspecialiteiten