

ALLERGÈNES
G : Sans Gluten
L : Sans Lactose

LOLA 45

ENTRÉE & PLAT

42\$

- LES ENTRÉES -

AMUSE BOUCHE (+3.00)

G SOUPE DU MOMENT

G/L CÉSAR LOLA
Bacon, croûtons, vinaigrette LOLA

G/L ROGNON DE LAPIN
Sauce à la moutarde, pain à l'ail, piment gloria

L DÉCLINAISON DE COURGE
Curry vert, ail, huile d'olive, balsamique blanc

G/L TOAST AUX MOULES
Focaccia grillée, aïoli, aneth

G CERF
huile d'olive, crouton, foie gras rapé

AIGUILLETTE DE CANARD
Oignon caramélisé, chip d'oignon, polenta frite, sauce café

OEUF PARFAIT
Fondu de poireau, navet, bacon émietté

MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE
Pain au raisin, purée de canneberge

- LES PLATS -

PÂTES DU JOUR

POISSON DU JOUR

G TARTARE DE SAUMON, avec frites
crème sure à l'aneth, brunoise de pomme verte et celeri

G/L TARTARE DE BŒUF, avec frites
Huitre, Échalote, pomme, gingembre, coriandre

G/L BAVETTE DE BOEUF
Légumes rôtis, gratin dauphinois, sauce aux poivres

G/L BAUDROIE
choux fleur, fumet de poisson à la clémentine

G MAGRET DE CANARD (+5.00)
Poêlée de betterave, champignon du versant et noisette, feta fouetté, sauce canneberge, demi glace à l'érable

G PÉTONCLE (+10,00)
Beurre noisette de pomme, salsifi, topinambour roti, salade d'herbe

G RIS DE VEAU (+10.00)
Purée de celeri rave, moule, fumet de poisson crème

- LE CRU -

HUITRE UNITÉ	3,50
DEMI DOUZAIN	18
DOUZAIN	35

MENU DÉGUSTATION

Disponible avec accords mets-vins

*Spécialement concocté au choix du chef
Disponible pour l'ensemble de la table seulement*

DEMANDEZ LA DISPONIBILITÉ À VOTRE SERVEUR/SE
DU MARDI AU DIMANCHE - jusqu'à 21h

LES *petites douceurs*

CRÈME BRÛLÉE	5
BISCUIT	5
TOUT CHOCOLAT	12
<i>Ganache flexible, crème glacée, gâteau éponge, crumble de terre, chocolat soufflé</i>	
TARTE AU CITRON	8
<i>gel d'argousier, meringue flambé</i>	
FONDANT AU CARAMEL	10
FROMAGE (75g)	12
<i>Pain aux noix, confiture de tomatillo</i>	

CUISINE DE SAISON

fait maison

** INFORMEZ VOTRE SERVEUR/SE DE VOS ALLERGIES**

ALLERGIES
G : Gluten Free
D : Dairy Free

LOLA 45

APPETIZER & MAIN

42\$

- APPETIZER -

AMUSE BOUCHE (+3.00)

G SOUP OF THE DAY

G/L LOLA CESAR
Bacon, croutons, LOLA sauce

G/L RABBIT KIDNEY
Mustard sauce, gralic bread, gloria pepper

L VARIATION OF SQUASH
green curry, garlic, olive oil, white balsamic

G/L MUSSLES TOAST
Grilled focaccia, dill, aioli

G DEER
Cranberry, olive oil, crouton, grated foie gras

DUCK AIGUILLETTE
Caramelized onion, onion chip, fried polenta, cafe sauce

PERFECT EGG
melted leek, turnip, crumped bacon

CHICKEN LIVER MOUSSE
Raisin bread, cranberry purée

- MAIN -

PASTA OF THE DAY

CATCH OF THE DAY

G SALMON TARTARE, with french fries.
Aneth sour cream, apple and celery brunoise

G/L BEEF TARTARE, with french fries.
Oyster, French shallot, apple, ginger, coriander

G/L AAA FLANK STEAK
Vegetable, gratin dauphinois, peppers sauce

G/L MONKFISH
cauliflower, clementine fish broth

G DUCK BREAST (+5.00)
Sautéed beets, mushroom and halzelnut, whipped feta, cranberry sauce

G SCALLOP (+10.00)
Apple hazelnut butter, roasted salsify and jerusalem artichoke, herbs salad

G SWEETBREAD (+10.00)
Celery root purée, mussel, creamy fish broth

- RAW BAR -

OYSTER EACH	3,50
HALF DOZEN	18
DOZEN	35

TASTING MENU

AVAILABLE with wine pairing

for all the guest at the table only, all chosed by
the chief

ASK YOUR WAITER FOR THE AVAILABILITY-
TUESDAY TO SAUDAY UNTIL 21H

LES *petites douceurs*

CRÈME BRÛLÉE	5
BISCUIT	5
ALL CHOCOLATE	12
<i>flexible ganache, ice cream, sponge cake, earth crumble, blown chocolate</i>	
LEMON PIE	8
<i>sea buckthorn berry gelly, flambé meringue</i>	
FONDANT AU CARAMEL	10
CHEESE (75g)	12
<i>Nuts bread, tomatillo jam</i>	

SEASONAL KITCHEN

home made

** PLEASE TELL YOUR WAITER/WAITRESS ABOUT YOUR ALLERGIES **

ALLERGÈNES
G : Sans Gluten
L : Sans Lactose

LOLA 45

ENTRÉE & PLAT

42\$

- LES ENTRÉES -

AMUSE BOUCHE (+3.00)

G SOUPE DU MOMENT

G/L CÉSAR LOLA
Bacon, croûtons, vinaigrette LOLA

G/L ROGNON DE LAPIN
Sauce à la moutarde, pain à l'ail, piment gloria

L DÉCLINAISON DE COURGE
curry vert, ail, huile olive, balsamique blanc

G/L TOAST AUX MOULES
Focaccia grillée, aioli, aneth

G CERF
huile d'olive, canneberge, crouton, foie gras rapé

AIGUILLETTE DE CANARD
Oignon caramélisé, chip d'oignon, polenta frite, sauce café

OEUF PARFAIT
Fondu de poireau, navet, émietté de bacon

MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE
Pain au raisin, purée de canneberge

- LES PLATS -

PÂTES DU JOUR

POISSON DU JOUR

G TARTARE DE SAUMON
crème sure à l'aneth, brunoise de pomme verte et celeri, frite

G/L TARTARE DE BŒUF
Huitre, Échalote, pomme, gingembre, coriandre, frite

G/L BAVETTE DE BOEUF
Légumes rôtis, gratin dauphinois, sauce aux poivres

G/L BAUDROIE
Choux-fleur, fumet de poisson à la clémentine

G MAGRET DE CANARD (+5.00)
Poêlée de betterave, champignon du versant et noisette, feta fouetté, sauce canneberge, demi glace à l'érable

G PÉTONCLE (+10.00)
Beurre noisette de pomme, salsifi et topinambour rôti, salade d'herbes

G RIS DE VEAU (+10.00)
Purée de celeri rave, moule, fumet de poisson crème

- LE CRU -

HUITRE UNITÉ	3,50
DEMI DOUZAIN	18
DOUZAIN	35

MENU DÉGUSTATION

Disponible avec accords mets-vins

*spécialement concocté au choix du chef
Disponible pour l'ensemble de la table seulement*

DEMANDEZ LA DISPONIBILITÉ À VOTRE SERVEUR/SE -
DU MARDI AU DIMANCHE jusqu'à 21h

LES *petites douceurs*

CRÈME BRÛLÉE	5
BISCUIT	5
TOUT CHOCOLAT	12
<i>ganache flexible, crème glacée, gâteau éponge, crumble de terre, chocolat soufflé</i>	
TARTE AU CITRON	8
<i>gel d'argousier, meringue flambé</i>	
FONDANT CARAMEL	10
FROMAGE (75g)	12
<i>Pain aux noix, confiture de tomatillo</i>	
<i>demi glace à l'érable</i>	

CUISINE DE SAISON

fait maison

**** INFORMEZ VOTRE SERVEUR/SE DE VOS ALLERGIES****

ALLERGIES
G : Gluten Free
D : Dairy Free

- APPETIZER -

AMUSE BOUCHE (+3.00)

G SOUP OF THE DAY

G/L LOLA CESAR
Bacon, croutons, LOLA sauce

G/L RABBIT KIDNEY
Mustard sauce, gralic bread, gloria pepper

L VARIATION OF SQUASH
Green curry, garlic, olive oil, white balsamic

G/L MUSSLES TOAST
Grilled focaccia, dill, aioli

G DEER
Cranberry, olive oil, crouton, grated foie gras

DUCK AIGUILLETTE
Caramelized onion, onion chip, fried polenta, cafe sauce

PERFECT EGG
melted leek, turnip, bacon

CHICKEN LIVER MOUSSE
Raisin bread, cranberry purée

- MAIN -

PASTA OF THE DAY

CATCH OF THE DAY

G SALMON TARTARE
Aneth sour cream, apple and celery brunoise, french fries

G/L BEEF TARTARE
Oyster, French shallot, apple, ginger, coriande, French fries

G/L AAA FLANK STEAK
Vegetable, gratin dauphinois, peppers sauce

G/L MONKFISH
Cauliflower, clementine fish broth

G DUCK BREAST (+5.00)
Sautéed beets, mushroom and halzelnut, whipped feta, cranberry sauce

G SCALLOP (+10.00)
Apple hazelnut butter, roasted salsify and jerusalem artichoke, herbs salad

G SWEETBREAD (+10.00)
Celery root purée, mussel, creamy fish broth

LOLA 45

APPETIZER & MAIN
42\$

- RAW BAR -

OYSTER EACH	3,50
HALF DOZEN	18
DOZEN	35

TASTING MENU

AVAILABLE with wine pairing

for all the guest at the table only, all chosed by
the chief

ASK YOUR WAITER FOR THE AVAILABILITY-
TUESDAY TO SUNDAY UNTIL 21H

THE *sweets*

CRÈME BRÛLÉE	5
BISCUIT	5
ALL CHOCOLATE <i>flexible ganache, ice cream, sponge cake, earth crumble, blown chocolate</i>	12
LEMON PIE <i>sea buckthorn berry gelly, flambé meringue</i>	8
FONDANT CARAMEL	10
CHEESE (75g) <i>nut bread, honeycomb</i>	12

SEASONAL KITCHEN

home made

** PLEASE TELL YOUR WAITER/WAITRESS ABOUT YOUR ALLERGIES **