

LISTE DES COCKTAILS

LOLA 45

Signatures

Sirops faits maisons - entre 1.5 et 2 oz d'alcool

14\$

GIMLET CONCOMBRE & ROMARIN

gin, sirop de romarin, lime, eau de concombre, soda

ROSE MELON

vodka, jus de melon d'eau, sirop de romarin, lime, mousseux

WHISKY VELOURS

whisky, liqueur de framboise, lime, soda

FRAÎCHEUR DU SUD

rhum, liqueur de pêche, sirop de menthe, lime, jus d'ananas, jus de melon d'eau

LE PIQUANT

téquila, fraise, lime, eau de chili, sirop de capri

BLOODY LOLA

vodka, clamato, chipotle, sauce bbq guinness, lime

9\$

Classiques

12\$

MOSCOW MULE

vodka, ginger beer, lime

AMERMELEDE SPRITZ

amermelade, mousseux, orange

COSMOPOLITAN

vodka, liqueur d'agrumes, jus de canneberges rouges

LITCHI MARTINI EXQUIS

vodka, st-germain, jus d'ananas, lime

AMÉRICANO

amermelade, vermouth rouge gorge, citron

SANGRIA BLANCHE

à base de bulles

Mocktails

7\$

LIMONADE VERTE

thé vert, citron, sirop de menthe, eau de concombre

MÛRES O MARIN

eau de miel, sirop de romarin, mûres, lime, soda

LE DÉTENDU

camomille, fraise, soda, gingembre, sirop de capri, lime



NOS

VINS AU VERRE

BULLE

CAVA, BRUT, PARÉS BALTÀ

9

VIN ROSÉ

*COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, CHÂTEAU REVELETTE, 2020

11

VIN ORANGE

*BURGENLAND, KONTAKT, MEINKLANG, 2020

9

LES BLANCS

*MACABEO, ESTEBAN MARTIN, 2018

8

KREMSTAL, GREEN MOSI, GRÜNER VETLINER, WEINGUT MOSER HERMANN, 2020

11

NIAGARA PENINSULA, CHARDONNAY ARDOISE, BACHELDER

13

*VOUVRAY, DOMAINE D'ORFEUILLES, 2017

13

LES ROUGES

BORDEAUX SUPÉRIEUR, CHÂTEAU LA TUILERIE DU PUY, 2016

10

*CHIANTI, CASTERO, CERESTER, 2019

11

TWENTY MILES BENCH, GAMAY ARGILO-CALCAIRE, BACHELDER, 2019

13

*MORGON, MARCEL LAPIERRE, CUVÉE NATURE, 2019

16

NOS



12 Oz/ 20 Oz

5 7

5 7

6 8

6 8

6 8

BIÈRES

BLONDE BELGE

ROUSSE ALE IRLANDAISE

SABRO IPA

JUICY PALE ALE

DOUBLE IPA

ALLERGÈNES
G : Sans Gluten
L : Sans Lactose

LOLA 45

ENTRÉE & PLAT

40\$

- LES ENTRÉES -

SOUPE DU MOMENT

CÉSAR LOLA

bacon, croûtons, vinaigrette LOLA

MCLOLA

PORCHETTA DI TESTA

émulsion à la sauge, pain grillé

ÉCLAIR AUX CREVETTES DE MATANE

TOAST AUX MOULES

focaccia grillée, aïoli, aneth

SALADE DE RADIS

fraises, mascarpone, câpres, rayon de miel

ASPERGES GRILLÉES

salsa d'amandes grillées, truffe, sauce maltaise

GANACHE DE FOIE GRAS +5

crêpe de sarrasin, herbes

- LES PLATS -

PÂTES DU JOUR

POISSON DU JOUR

TARTARE DE THON "yellow fin", avec frites

crème sûre, oignons verts, olives, chips de pois de chiches

TARTARE DE BŒUF, avec frites

amandes fumées, gold sauce, cheddar

BAVETTE DE BOEUF, avec frites

légumes rôtis, sauce aux poivres

GNOCCHI

lardons, jus de carottes, truffe

CALMAR GRILLÉ

feta fouetté, carottes rôties, olives

CÔTE DE PORC GRILLÉE

pouding au pain kale & cheddar. Sauce au cidre & moutarde, pistaches

MAÏTAKE GRILLÉ

sauce cashew, kimchi, graine de citrouille

- LE CRU -

HUITRE UNITÉ	3
DEMI DOUZAIN	16
DOUZAIN	30

MENU DÉGUSTATION

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

**75.00\$ par personne
+ 45.00\$ avec accords mets-vins**

DISPONIBLE JUSQU'A 21H00

LES petites douceurs

CRÈME BRÛLÉE	5
BISCUIT	5
SABAYON MIELE <i>granité à la rhubarbe</i>	8
PANNA COTTA <i>crumble au sarrasin, fraises du Québec</i>	8
FROMAGE (75g) <i>pain aux noix, gelée de coing</i>	12

CUISINE DE SAISON

fait maison

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

LISTE DES ALCOOLS

VODKA

• POMODORO	7
• IRMA	7
• SKYY	5,5
• DIRTY DEVIL	10
• KETEL ONE	7
• BELVEDERE	9
• PUR VODKA POMME	11,5
• GREYGOOSE	11
• MENAUD	14
• KHORTYTSA	6
• TOVARICH	6

GIN

• BEEFEATER	6
• SEVENTH HEAVEN	8
• UNGAVA	9
• LOOP	8
• TANQUERAY	7
• DANDY GIN	9
• DILLONS	9
• BOMBAY	7
• RAOUNE	10
• MARIE-VICTORIN	7
• 3 LACS TOURNESOL	11
• 3 LACS PAMPLEMOUSSE	11
• KM 12	10,5
• MUGO	10,5
• CIRKA	10
• VIOLETTE	11
• ST-LAURENT	11
• ST-LAURENT CITRUS	11
• PANORAMIX	10
• HENDRICKS	11
• FURLONG	12
• PANACÉE	14
• SAGA BIO	11,5
• MENAUD	14

RHUM

• APPLETON	6
• HAVANA CLUB	7
• PLANTSTION 3 STARS	6,5
• RHUM SPICED ROSEMONT	8,5
• RHUM BLANC ROSEMONT	9
• FLOR DE CANA 7 ANS	8
• FLOR DE CANA 12 ANS	9
• FLOR DE CANA 18 ANS	14

COGNAC

• GAUTHIER VS	10
• RÉMY MARTIN VSOP	15
• RÉMY MARTIN XO	27

TÉQUILA/MEZCAL

• CAZADORES BLANCO	7
• CAZADORES REPOSADO	9
• PATRON CAFÉ	11
• PATRON SILVER	12
• PATRON REPOSADO	13,5
• DON JULIO BLANCO	13
• MEZCAL CARTAGENA SILVER	16,5
• MEZCAL JARAL DE BERRIO	12

WHISKY

• CANADIAN CLUB	6
• BOURBON BULLEIT	8
• MAKER'S MARK	9
• BUFFALO TRACE	10
• JACK DANIEL	6
• ROSEMONT	10
• JAMESON	7
• CHIVAS REGAL 12 ANS	12
• NIKKA PURE MALT	18,5

SCOTCH

• JW RED LABEL	7
• GLENLIVET 12 ANS	14
• GLENFIDDICH	10
• AUCHENTOSHAN 12 ANS	10
• BOWMORE 12 ANS	111
• GLENMORANGIE 10 ANS	16
• TALISKER 10 ANS	12,5
• LAPHROAIG 10 ANS	13
• DALMORE 12 ANS	13,5
• DALMORE 15 ANS	14
• BRUICHLADDICH 2010	14
• GLENKINCHIE	15
• MACALLAN 12 ANS	27
• GLENMORANGIE NECTAT D'OR	15,5
• LAGAVULIN 8 ANS	23
• LAGAVULIN 15 ANS	33,5
• BRUICHLADDICH 2009	15
• BRUICHLADDICH CLASSIC LADIE	16

PORTO

• CABRAL BRANCO FINO	4
• CABRAL RESERVA	8
• CABRAL 10 ANS	11
• CABRAL 20 ANS	15

VINS DOUX

• MUSCAT DE CAP CORSE	12
• MAURY ROUGE	10
• BLANQUITO	11
• JURANÇON	7

APÉRITIFS/LIQUEURS

• ST-RAPHAEL ROUGE	6
• CIDRE DE GLACE	11
• CHÂTEAU BEAULON 5 ANS	5
• GALLIANO	6
• AMERMELADE	6
• ROUGE GORGE BLANC	6
• KAYAK ROUGE	6
• LIMONCELLO	5
• MALIBU	6
• FLEUR DE L'ÎLE	7
• CRÈME DE CASSIS MONA&FILLES	6
• SOUTHERN COMFORT	6
• CAMPARI	6
• FRANGELICO	6
• CAPEL PISCO	7
• LIQUEUR DE PÊCHE	7
• LIQUEUR DE FRAMBOISE	7
• MIELE	7
• COUREUR DES BOIS CRÈME	7
• BARISTA	7
• JAGERMEISTER	7
• AMARO DI ANGOSTURA	6
• CRÈME DE MENTHE VERTE	6
• CRÈME DE MENTHE BLANCHE	6
• JACK DANIEL AU MIEL	8
• IRISH MIST	8
• ABSINTHE	7
• ST-GERMAIN	10,5
• ROSEMONT SUREAU	8,5
• BELLE DE BRILLET	10
• ELIXIR DE GIN	12
• GRAND MARNIER	10
• HYDROMEL CHRISTIAN MACLE	12
• BAROLO CHINATO	14
• VIN DE MIEL OR LA LOI	18
• POLI ELISIR SAMBUCCA	7
• COUREUR DES BOIS WHISKY	8
• DANDY SLOE GIN	8
• CHEMINAUD	6,5
• AMARULA	6
• PASTIS ROSEMONT	9
• DRAMBUIE	9

GRAPPA

• POLLI BASSANO	6
• POLLI MIELE	8,5
• MERLOT DI POLLI	12
• TIGNANELLO	15
• BLOGHERI SASSISCAIA	31
• ROAGNA	14

CALVADOS

• BOULARD PAYS D'AUGE	7
• ROGER GROULT 8 ANS	12

ALLERGIES
G : Gluten Free
D : Dairy Free

LOLA 45

APPETIZER & MAIN

40\$

- APPETIZER -

SOUP OF THE DAY

LOLA CESAR

bacon, croutons, LOLA sauce

MCLOLA

PORCHETTA DI TESTA

sage emulsion, grilled bread

MATANE SHRIMP ECLAIR

MUSSELS TOAST

grilled focaccia, dill, aioli

RADISH SALAD

strawberries, mascarpone, caper, honeycomb

GRILLED ASPARGUS

grilled almond salsa, truffle, maltese sauce

FOIE GRAS GANACHE +5

buckwheat pancake, fresh herbs

- RAW BAR -

OYSTER EACH	3
HALF DOZEN	16
DOZEN	30

TASTING MENU

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

75.00\$ each.

+ 45.00\$ with wine pairing

AVAILABLE UNTIL 21:00

- MAIN -

PASTA OF THE DAY

CATCH OF THE DAY

TUNA TARTARE "yellow fin", with french fries.

sour cream, green onions, olives, cheekpea chips

BEEF TARTARE, with french fries.

smoked almonds, gold sauce, cheddar

AAA FLANK STEAK, with french fries.

peppers sauce

GNOCCHI

bacon, carrot sauce, truffle

GRILLED CALAMARI

whipped feta, rosted carrot, olives

GRILLED PORK CHOP

kale & cheddar bread pudding. Cider and mustard sauce, pistachio

GRILLED MAITAKE

cashew sauce, kimchi, pumpkin seeds

LES petites douceurs

CRÈME BRÛLÉE	5
BISCUIT	5
SABAYON MIELE	8
<i>rhubarb sorbet</i>	
PANNA COTTA	8
<i>buckwheat crumble, Quebec strawberries</i>	
CHEESE (75g)	12
<i>nut bread, quince gel</i>	

SEASONAL KITCHEN

home made

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