

ALLERGÈNES
G : Sans Gluten
L : Sans Lactose

LOLA 45

ENTRÉE & PLAT

38\$

- LES ENTRÉES -

SOUPE DU MOMENT

CÉSAR LOLA

bacon, croûtons, vinaigrette LOLA

G

MCLOLA

CRUDO DE CERF

salsa de graines de tournesol, cerise de terre, mascarpone, chips de panais

G

CALMAR FRIT

salsa de tomates, purée d'haricots noirs, chorizo

L

MOULES EN ESCABÈCHES

focaccia grillée, aïoli, paprika fumé, coriandre

L

FETA RÔTI

canneberge, graine de citrouille, dukkah, poire, celeri

G

GANACHE DE FOIE GRAS +5

muffin à la betterave, crumble aux épices, canneberges, purée de panais

- LES PLATS -

PÂTES DU JOUR

POISSON DU JOUR

TARTARE DE THON, avec frites

raisins de corinthe, olives, mayo aux herbes, harissa

G/L

TARTARE DE BŒUF, avec frites

"steak frite"

G/L

BAVETTE DE BOEUF, avec frites

légumes rôtis, sauce à l'échalotte

CÔTE DE PORC

pdt rattes au gras de canard, salade de pommes & kale, sauce charcutière

L

RABLE DE LAPIN EN BALLOTINE

risotto à la courge, raisins de corinthe, salade d'herbes fraîches, graines de citrouille

MAGRET DE CANARD +5

cerises de terres, choux grillé, courge, crumble de pistaches, gelée de coing

G

PÉTONCLES +10

gnocchis, purée de céleri rave, jus de moule crémé, citron, aneth, armillière de miel, crumble beurre noisette

- LE CRU -

HUITRE UNITÉ

3

DEMI DOUZAINÉ

16

DOUZAINÉ

30

MENU DÉGUSTATION

Menu 5 services, spécialement concocté au choix du chef

Possible pour l'ensemble de la table seulement

65.00\$ par personne
+ 40.00\$ avec accords mets-vins

LES petites douceurs

CRÈME BRÛLÉE

5

BISCUIT

5

FROMAGE (75g)

10

pain aux noix, gelée de coing

SABAYON

7

amaretto québécois, mousse chocolat blanc, granité à l'argousier, carpaccio de pomme parfumé à la sauge

FONDANT AU CAMEL

11

crème glacée au bourbon, pacane à l'érable

CUISINE DE SAISON

fait maison

CHEF DAVID MARTIN

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



ALLERGY
G : Gluten Free
D : Dairy Free

LOLA 45

APPETIZER & MAIN

38\$



- APPETIZERS -

SOUP OF THE DAY

LOLA CESAR

G

bacon, croutons, LOLA sauce

MCLOLA

DEER CRUDO

G

*sunflower seeds salsa, ground cherries, mascarpone,
parsnip chips*

FRIED CALAMARI

D

tomatoes salsa, black beans puree, chorizo

ESCABECHE MUSSELS

D

grilled foccacia, aioli, smoked paprika, cilantro

ROASTED FETA

G

cranberries, pumpkin seeds, celeri, pear, dukkah

FOIE GRAS GANACHE +5

beets bread, spice crumble, cranberries, parsnip puree

- MAIN -

PASTA OF THE DAY

FISH OF THE DAY

TUNA TARTARE, with french fries

G/D

dried currents, olives, herbs mayonnaise, harissa

BEEF TARTARE, with french fries

G/D

"steak'n'fries" style

AAA FLANK STEAK, with french fries

roasted veggies, shallots sauce

PORC CHOP

D

duck fat fingerling potatoes, apples & kale salad, demi-glace sauce

RABBIT SADDLE

butternut squash risotto, dried currents, fresh herbs salad, pumpkin seeds

DUCK BREAST +5

G

grilled cabbage, butternut squash, ground cherries, quince gel

SCALLOPS +10

*gnocchis, celery root puree, mussel juice with cream, lemon, dill,
mushrooms, hazelnut and butter crumble*

- RAW BAR -

OYSTER EACH

3

HALF DOZEN

16

DOZEN

30

TASTING MENU

5 services, specially chosen by the chef
Only for all the guest at the table

65.00\$ for each
+ 40.00\$ for the wine pairing

THE sweets

CRÈME BRÛLÉE

5

COOKIE

5

CHEESE (75g)

10

nut bread, quince gel

SABAYON

7

*Quebec amaretto, sea buckthorn sorbet, sage
flavored apple carpaccio, white chocolate mousse*

CARAMEL FONDANT

bourbon ice cream, maple pecan

11

SEASONAL KITCHEN

homemade

CHEF DAVID MARTIN

** LET US KNOW ABOUT YOUR ALLERGIES BEFORE YOU ORDER**

