

ALLERGÈNES
G : Sans Gluten
L : Sans Lactose

LOLA 45

ENTRÉE & PLAT

42\$

- LES ENTRÉES -

SOUPE DU MOMENT

G CÉSAR LOLA

Bacon, croûtons, vinaigrette LOLA

MCLOLA

G COEURS DE CANARDS GRILLÉS

Sauce spity, rémoulade, oignons nouveaux

G FÈVES VERTES

Gravlax d'omble chevalier, framboise du Québec, crème sûre, tournesol

L TOAST AUX MOULES

Focaccia grillée, aioli, aneth

G SALADE DE CREVETTE NORDIQUE

Vinaigrette pastis, tomatillo, pistache

G/L CARPACCIO DE CERF

Truffe, chanterelles, mayonnaise au café, cheddar, soya

TOMATES ANCESTRALES

Mascarpone jalapeño, fraises, crunch mix

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 sûre, oignons verts, olives, chips de pois de sarrasin

G TARTARE DE BŒUF, avec frites

Amandes fumées, gold sauce, cheddar

G BAVETTE DE BOEUF, avec frites

Légumes rôtis, sauce aux poivres

GNOCCHI

Lardons, jus de carottes, champignon, truffe

G SUPRÊME DE PINTADE

sauce argousiers et bourbon, oignon nouveau, champignons DU VERSANT, maïs

G/L MAGRET DE CANARD +5

Betteraves, radicchio grillé, miel, dukkah

G/L PÉTONCLES & SMOKED MEAT DE CHEZ LOU +10

Carottes jerk, fenouil, jalapeno brulé

- LE CRU -

HUITRE UNITÉ	3,50
DEMI DOUZAINÉ	18
DOUZAINÉ	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
SABAYON MIELE	8
<i>granité au fenouil & fraises</i>	
FORÊT NOIR FAÇON LOLA	8
<i>framboises, ganache au chocolat, brownies</i>	
FROMAGE (75g)	12
<i>pain aux noix, rayon de miel</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 -

SOUP OF THE DAY

G LOLA CESAR
Bacon, croutons, LOLA sauce

MCLOLA

G GRILLED DUCK HEARTS
Spicy sauce, oignon nouveau, remoulade

G GREEN BEANS SALAD
Char gravlax, Quebec raspberries, sour cream, sunflower seeds

L MUSSLES TOAST
Grilled focaccia, dill, aioli

G NORDIC SHRIMP SALAD
Pastis vinaigrette, tomatillo, pistachio

G/L DEER CARPACCIO
Truffle, chanterelle, coffee mayonnaise, cheddar, soya, blueberries

ANCESTRAL TOMATOES
Jalapeño mascarpone, strawberries, crunch mix

CHICKEN LIVER MOUSSE
Raisin bread, cranberry purée

- MAIN -

PASTA OF THE DAY

CATCH OF THE DAY

G SALMON TARTARE, with french fries.
Sour cream, green onions, olives, buckwheat chips

G BEEF TARTARE, with french fries.
Smoked almonds, gold sauce, cheddar

G AAA FLANK STEAK, with french fries.
Vegetable, peppers sauce

GNOCCHI
bacon, carrot sauce, truffle

G GUINEA FOWL
Bourbon and sea buckthorn sauce, onions, DU VERSANT mushrooms, corn

G/L DUCK BREAST +5
Beets, radicchio, honey, dukkah

G/L SCALLOPS & LOU SMOKED MEAT +10
Jerk carrots, fenel, burned jalapeno

- 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
SABAYON MIELE <i>fenel sorbet, strawberries</i>	8
LOLA FORÊT NOIR <i>rasberries, chocolate ganache, brownies</i>	8
CHEESE (75g) <i>nut bread, honeycomb</i>	12

SEASONAL KITCHEN

home made

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