

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

PROSECCO, SAN MARTINO

9

VIN ROSÉ

TOURAINÉ, LE MANOIR ROSÉ, THIERRY DELAUNAY, 2020

9

VIN ORANGE

*VULCAN, HARSLEVELU, MEINKLANG, 2018

13

LES BLANCS

*TOURAINÉ, SAUVIGNON BLANC, THIERRY DELAUNAY, 2019

10

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

11

NIAGARA PENINSULA, CHARDONNAY ARDOISE, BACHELDER, 2019

12

*SICILIA, GRILLO/CATARRATTO, CALAIANCU, IL MORTELLITO, 2019

14

LES ROUGES

BORDEAUX SUPÉRIEUR, CHÂTEAU LA TUILERIE DU PUY, 2016

10

*CHIANTI, CASTERO, CERESTER, 2019

11

NIAGARA PENINSULA, GAMAY ARGILO CALCAIRE, BACHELDER, 2019

13

*CROZES-HERMITAGES, DOMAINE DES ENTREFAUX, 2018

16

NOS

BIÈRES



12 Oz / 20 Oz

6 9

6 9

6 9

6 9

6 9

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

G COEURS DE CANARDS GRILLÉS

sauce spity, rémoulade, oignons nouveaux

G CREVETTES NORDIQUES

rhubarbe, choux rave, crème sûre, graines de citrouilles

L TOAST AUX MOULES

focaccia grillée, aïoli, aneth

G/L MAÏTAKE GRILLÉ

sauce gribiche, salade de bourgots

G/L CARPACCIO DE CERF

truffe, chanterelles, mayonnaise au café, cheddar, soya, framboise

MILLE-FEUILLE LOLA +5

quenelles de foie gras, noix cajun, ketchup de canneberges, fraises du Québec

- LES PLATS -

PÂTES DU JOUR

POISSON DU JOUR

G TARTARE DE THON "yellow fin", avec frites

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

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, truffe

CALMAR GRILLÉ

feta fouetté, carottes rôties, olives, salsa de chorizo, lentilles

G/L MAGRET DE CANARD +5

betteraves, radicchio grillé, miel, dukkah

CREVETTES GRILLÉES +7

sauce piri-piri, arancini, oignons rouges, kale

- LE CRU -

| | |
|---------------|----|
| HUITRE UNITÉ | 3 |
| DEMI DOUZAINÉ | 16 |
| DOUZAINÉ | 30 |

MENU DÉGUSTATION

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

*75.00\$ par personne
+ 40.00\$ avec accords mets-vins*

DEMANDEZ LA DISPONIBILITÉ À VOTRE SERVEUR/SE - jusqu'à 21h

LES petites douceurs

| | |
|--|----|
| CRÈME BRÛLÉE | 5 |
| BISCUIT | 5 |
| SABAYON MIELE <i>granité au fenouil & framboises noires</i> | 8 |
| MASCARPONE <i>liqueur de sureau Rosemont, framboises noires, fraise, financiers</i> | 8 |
| FROMAGE (75g) <i>pain aux noix, rayon de miel</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
- KHORTY TSA 6
- TOVARICH 6

GIN

- BEEFEATER 6
- SEVENTH HEAVEN 8
- UNGAVA 9
- LOOP 8
- TANQUERAY 7
- DANDY GIN 9
- DILLONS 9
- BOMBAY 7
- RADOUNE 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
- WABASSO 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 11,5
- 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

G GRILLED DUCK HEARTS

spicy sauce, oignon nouveau, remoulade

G NORDIC SHRIMP

rhubarb, kohlrabi, , spinach, sour cream, pumpkin seeds

L MUSSLES TOAST

grilled focaccia, dill, aioli

G/L GRILLED MAÏTAKE

gribiche sauce, bourgot salad

G/L DEER CARPACCIO

truffle, chanterelle, coffee mayonnaise, cheddar, soya, raspberries

LOLA MILLE-FEUILLE +5

foie gras quenel, cajun nuts, cranberries ketchup, strawberries

- 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.

+ 40.00\$ with wine pairing

ASK YOUR WAITER FOR AVAILABILITY - UNTIL 21H

- MAIN -

PASTA OF THE DAY

CATCH OF THE DAY

G TUNA TARTARE "yellow fin", with french fries.

sour cream, green onions, olives, cheekpea chips

G BEEF TARTARE, with french fries.

smoked almonds, gold sauce, cheddar

G AAA FLANK STEAK, with french fries.

peppers sauce

GNOCCHI

bacon, carrot sauce, truffle

GRILLED CALAMARI

whipped feta, rosted carrot, olives, chorizo salsa, lentels

G/L DUCK BREAST +5

beets, radicchio, honey, dukkah

GRILLED SHRIMP +7

piri-piri sauce, arancini, red onions, kale

LES *petites douceurs*

| | |
|--|----|
| CRÈME BRÛLÉE | 5 |
| BISCUIT | 5 |
| SABAYON MIELE | 8 |
| <i>fenel sorbet, black raspberries</i> | |
| MASCARPONE | 8 |
| <i>Rosemont elderberry, strawberry, black raspberries, financier</i> | |
| CHEESE (75g) | 12 |
| <i>nut bread, honeycomb</i> | |

SEASONAL KITCHEN

home made

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