



COCKTAILS & BIÈRES

- pour l'apéro -

NOS SIGNATURES

13

COCKTAIL DE LA SEMAINE - DEMANDEZ AU SERVEUR

MRS BASIL

GIN QUÉBÉCOIS, MÛRES, BASILIC, TONIC

LE WHISKY DU LAC

WHISKY DU QUÉBEC, BLEUET, MENTHE, LIME, GINGER ALE

MONTREAL MULE

RHUM SPICE ROSEMONT, LIME, THÉ NOIR, GINGER BEER, ROMARIN

MIELE SOUR

AMARETTO QUÉBÉCOIS MIELE, ARGOUSIER, SIROP SIMPLE

LES CLASSIQUES

11

MOSCOW MULE

VODKA, GINGER BEER, LIME

AMERMELADE SPRITZ

AMERMELADE, MOUSSEUX, ORANGE

COSMOPOLITAN

VODKA, GRAND MARNIER, JUS DE CANNEBERGE

PANTHÈRE ROSE

VODKA, LIQUEUR DE FRAMBOISE DU QUÉBEC

CANNEBERGE BLANC, CITRON

SPICY MARGHARITA

TEQUILA, AMARILLO, LIME, SIROP SIMPLE

QUEBEC NEGRONI

GIN QUÉBÉCOIS, AMERMELADE, VERMOUTH QUÉBÉCOIS

LES SANGRIAS

11

SANGRIA AU PORTO

ROUGE / BLANCHE

LES BIÈRES EN FÛT

BLONDE, BLANCHE, ROUSSE, IPA

7

BRASSERIE DES MILE-ÎLES

BLONDE BELGE

9

ROUSSE ALE IRLANDAISE

9

BROWN ALE ANGLAISE

9

I.P.A AMERICAINE

10

I.P.A SABRO

10

BOHEMIAN RASBERRY



NOS VINS AU VERRE

- pour l'apéro -

BULLE

PROSECCO, TREVISO, SANMARTINO, BRUT 2018 10

VIN ORANGE

BURGENLAND, KONTAKT, MEINKLANG, 2019 11

LES BLANCS

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE, ROCCA BASTIA, 2019 9

NIAGARA PENINSULA, RIESLING, RR1 MOTHERROAD, 2017 11

*CASTILLE Y LEON, VERDEJO, NOSSO, MENADE, 2018 13

BOURGOGNE, CHARDONNAY, LES CONNASSES EN CAVALE, A.OLIVIER, 2016 14

LES ROUGES

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, ROCCA BASTIA, 2018 9

CENTRAL COAST, ZINFANDEL, HAYES, 2017 11

*VDF GAMAY, HERVE VILLEMARE, 2018 12

*CÔTES CATALANES, ON S'EN FISH!, DOMAINE GARDÉS, 2019 13

SOMONTANO, 12LUNAS, 2016 13



ALLERGÈNES
G : Sans Gluten
L : Sans Lactose

LOLA 45

ENTRÉE & PLAT

38\$

- LES ENTRÉES -

SOUPE DU MOMENT

CÉSAR LOLA

bacon, croûtons, vinaigrette LOLA

MCLOLA

CRUDO DE CERF

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

RADIS MELON

feta fouetté, gel de groseille, dukkah

CALMAR FRIT

salsa de tomates, purée d'haricots noirs, chorizo

MOULES EN ESCABÈCHES

focaccia grillée, aïoli, paprika fumé, coriandre

GANACHE DE FOIE GRAS +5

muffin au panais, crumble aux épices, canneberges

- LES PLATS -

PÂTES DU JOUR

POISSON DU JOUR

TARTARE DE THON, avec frites

raisins de corinthe, olives, mayo aux herbes, harissa

TARTARE DE BŒUF, avec frites

"steak frite"

BAVETTE DE BOEUF, avec frites

légumes rôtis, sauce à l'échalotte

CÔTE DE PORC

pouding aux pains au kale, maîtake, sauce au calvados

RABLE DE LAPIN EN BALLOTINE

risotto à la courge, canneberges, crumble à l'ail noire

MAGRET DE CANARD +5

raisins concorde, choux grillé, courge, crumble de pistaches, rayon de miel

G

G

L

G/L

G/L

G

G

- LE CRU -

HUITRE UNITÉ	3
DEMI DOUZAIN	16
DOUZAIN	30

MENU DÉGUSTATION

Menu 6 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	7
<i>pain aux noix, miel</i>	
SABAYON	7
<i>amaretto québécois, granité à l'argousier, carpaccio de pomme parfumé à la sauge</i>	
FONDANT AU CARAMEL	11
<i>crème glacée au bourbon, pacane à l'érable</i>	

CUISINE DE SAISON

fait maison

CHEF DAVID MARTIN

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





NOS VINS

Bulles, Rosés, Macérations

LES BULLES

FRANCE

CHAMPAGNE, VICTOIRE, BRUT	76
CHAMPAGNE, BLANC DE BLANC "L'ATTITUDE", LARMANDIER-BERNIER, EXTRA-BRUT	150
CHAMPAGNE, DOM PERIGNON, 2008	400

ITALIE

PROSECCO, TREVISO, SANMARTINO, BRUT 2018	40
--	----

LES ROSÉS

FRANCE

*CHINON, SOLEIL DE COULAIN, 2019	55
SANCERRE, GOERGES MILLERIOUX ET FILS, 2018	60
SANCERRE, GOERGES MILLERIOUX ET FILS, 2018 1.5L	110
*MARSANNAY, "FLEUR DE PINOT", SYLVAIN PATAILLE, 2017	130

ITALIE

*TOSCANE ROSATO, POGGERINO, AURORA, 2019	50
*TERRE SICILIANE, FRANCAMENTE MENEINFISHIO, MARABINO, 2017	70

LES VINS DE MACERATION

GOERGIE

RKATSITELI, QVEVRIS, 2017	46
	62

GRECE

*PATRAS, RESERVE, RODITIS ORANGE NATURE, TETRAMYTHOS, 2019	44
--	----

AUTRICHE

BURGENLAND, KONTAKT, MEINKLANG, 2019	55
--------------------------------------	----

ITALIE

TOSCANE, TREBBIANO, CASALE, 2016	75
SOLLEONE, SAUVIGNON, CASCINA GRILLO, 2013	80
BACCABIANCA, CORTESE, TENUTA GRILLO, 2011	65
	100

FRANCE

*VDF, MUSCADET, RIEN QUE MELON, LA PAONNERIE, 2018	60
*VDF, CHENIN BLANC, ORANGE VOILÉE, FABIEN JOUVES	90

ESPAGNE

GYF, TRADITION FAMILIALE, DOM, FARINA, 2019	90
*CATALUNYA, ELS BASSOTETS, ESCODA-SANAHUJA, 2018	90

SUISSE

KELETTGAU, AMPHORE, WEINBAU MARKUS RUSH, 2017	44
---	----

PORTUGAL

DAO, ADEGA DE PENALVA, 2019	
-----------------------------	--





QUEBEC



VINS ROUGES

RED WINE

FRANCE

*CAHORS, MALBEC, CHÂTEAU HAUT-MONTPLAISIR, TRADITION, 2016	40
*BEAUJOLAIS-VILLAGE "BIBINE", DOMAINE BULLIAT, 2018	44
*COTE DU RHONE , LES GRANDES VIGNES, 2018	45
*CHINON, LE DOLMEN, DOMAINE JAULIN-PLAISANTIN, 2016	52
*COTE-DE-BORDEAUX, MERLOT, SATELLITE, 2016	57
BOURGOGNE , PINOT NOIR, CLOTILDE DAVENNE, 2017	58
*FAUGÈRES, F. BROUCA, CHAMPS PENTUS, 2018	60
COLLINES ROHDANIENNES, SYRAH, MONIER PERREAL, 2017	60
*CHINON, L'ENFER, DOMAINE JAULIN-PLAISANTIN, 2016	62
*VDF, DOMAINE RAPATEL, CUVÉE ARTHUR, 2009	63
*VDF HÉRAULT, P. FORMENTIN, OPI D'ACQUI, LES CLIQUETS, 2018	65
CHENAS, CHRISTOPHE PACALET, 2018	67
*BOURGOGNE "LES DEUX TERRES", THIBAUT LIGER BELAIR, 2015	70
*ST-NICOLAS DE BOURGUEIL, LES GRAVILICES, AMIRAULT, 2015	74
VDF, SYRAH, C SI, RAPATEL, 2010	77
*CHÉNAS, ANTHONY THEVENET, 2017	80
*MARSANNAY "LE FINAGE", RENE BOUVIER, 2017	83
*CÔTES CHALONNAISE, DOMAINE DE VILLAIN, 2018	85
* COTE DU RHONE , LA SAGESSE, GRAMENON, 2018	88
SAINT-EMILION GRAND CRU, CHÂTEAU HAUT-SEGOTTES, 2012	89
*VDF HÉRAULT, P. FORMENTIN, OPI D'AQUI, MASSALE, 2018	90
*AUJOU VILLAGE, CABERNET SAUVIGNON, LA JACQUERIE, LA PAONNERIE 2016	95
*BOURGOGNE, SYLVAIN PATAILLE, 2017	95
*ST-JOSEPH, ALEOFANE, N.CHAVE, 2018	98
*VDF GAMAY, HERVE VILLEMARE, 2018 1.5L	115
*CÔTE CATALANES, ON S'EN FISH!, DOMAINE GARDIÉS, 2019, 1.5L	120
*SAVIGNY-LES-BEAUNES NATURE, "GODEAUX", SEGUIN MANUEL, 2017	128
MARGAUX, CHÂTEAU CARREYRE, 2015	140
*MARSANNAY "EN CLEMENCEOTS", SYLVAIN PATAILLE, 2017	140
*BOURGOGNE "LE CHAPITRE", SYLVAIN PATAILLE, 2017	160
*CORNAS, PHILIPPE PACALET, 2017	200
*MARSANNAY "IER ESSAI", RENE BOUVIER, 2017 1.5L	200
CAHORS, CUVÉE DES VIGNES CENTENAIRES, CLOS DE GAMOT, 1998	240
*COTE-ROTIE, PHILIPPE PACALET, 2017	280
COTE-ROTIE, LA MORDORÉE, CHAPOUTIER, 2016	300
*MORGON, MARCEL LAPIERRE, 2018 3L	350

ESPAGNE

*JUMILLA, MONASTRELL PARADES DEL VALLE, 2018	36
*PENEDES, CAN FEIXES, NEGRE SELECCIO, 2017	40
NAVARRA, CABERNET-SAUVIGNON, VEGA SINDOA, 2017	47
SOMONTANO, 12 LUNAS, 2016	55
RIOJA, LADERAS CABAMA, 2014	65
PRIORAT, MERITXELL PALLEJA, NITA, 2017	67
RIBEIRA SACRA, AZOSN DO POBO, DETERRA, 2017	80
RIOJA GRAN RESERVA, CONTINO, 2012	80
MONT SANT, LAURONA, 2010	85
*TARRAGONE, PINOT NOIR, ESCODA-SANAHUJA, LA LLOPETERA, 2018	95
*CASTILLA Y LEON, EL ALTAR, ZERBEROS, 2016	100
RIOJA GRAN RESERVA, MIGUEL MERINO, 2012	105

ÉTATS-UNIS

CENTRAL COAST, ZINFANDEL, HAYES, 2017	40
CENTRAL COAST, MERLOT, HAYES, 2017	45
CALIFORNIE, PINOT NOIR, CLOUD BREAK, BARREL RESERVE, 2017	50
MENDOCINO, CABERNET SAUVIGNON, BLISS, 2016	50
SANTA CLARA VALLEY, MERITAGE, CLOS LACHANCE, 2017	60
SANTA MARIA VALLEY, PINOT NOIR, LUCAS & LEWELLEN, GOODCHILD, 2018	75
DRY CREEK VALLEY, CABERNET SAUVIGNON, DRY CREEK VINEYARD, 2017	80
DRY CREEK VALLEY, SYRAH, OLD WORLD WINERY, 2009	85
SANTA LUCIA HIGHLANDS, PINOT NOIR, LAS ALTURAS BELLE GLOS, 2017	110





VINS ROUGES

RED WINE

ITALIE

BELLARETTA, CABERNET-SAUVIGNON, 2018	32
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, ROCCA BASTIA, 2018	40
*ROSSO PICENO SUPERIORE, AURORA, 2018	45
*TOSCANE ROSSO, FALKO ROSSO, LOACKER, 2017	47
*TOSCANE ROSSO, UNLITRO, AMPELERA, 2019 1L	50
*TERRE SICILIENNE, GULFI, ROSSOJBLEO, 2018	51
*BARBERA D'ALBA, TERRE DEL BAROLO, 2016	52
*NEBBIOLO D'ALBA, TERRE DEL BAROLO	54
*VALPOLICELLA RIPASSO, GIUSEPPE CAMPOGNALA, 2018	58
*BOLGHERI, VOLPOLO, PODERE SAPAIO, 2017	59
*LUBRIANO, CORVAGIALLA, CEREZA, 2018	60
CHIANTI CLASSICO, DONGIOVANNI, TERRE NATUZZI, 2017	60
*DOLCETTO D'ALBA, BROVIA, VIGNAVILLEJ, 2017	62
*ROSSO DI MONTALCINO, DONATELLA CINELLI COLOMBINI, 2018	70
*BARBERA D'ALBA, BROVIA, SORI' DEL DRAGO, 2017	80
LANGHE, ROAGNA, 2014	90
*ETNA ROSSO "RESECA", GULFI, 2014	95
AMARONE DELLA VALPOLICELLA, GIUSEPPE CAMPAGNOLA, 2015	95
*MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, PROLOGO, NICOLETTA DE FERMO, 2016	98
BRUNELLO DI MONTALCINO, FATTORIA DEI BARBI, 2015	100
BAROLO, VEGLIO MICHELINO & FIGLIO, 2015	100
CORTONA, SYRAH, LUSCIOLO, 2016	105
CAMPANIA, OGNOSTRO ROSSO, MARCO TINESSA, 2017	120
BOLGHERI, GUIDALBERTO, TENUTA SAN GUIDO, 2018	125
TOSCANE, CAMPACCIO, TERRABIANCA, 2006	130
VALPOLICELLA, GIUSEPPE QUINTARELLI, 2012	195
BAROLO "PIRA", ROAGNA, 2014	210

PORTUGAL

ALENTEJANO, COURELA, CORTES DE CIMA, 2018	35
*ALENTEJANO, FRESH FROM AMPHORA, ROCIM, 2019 1L	45
*DOURO, XISTO ILIMITADO, LUIS SEABRA, 2017	65
*BAIRRADA, BAGA, CAMPOLARGO, 2015	70
*BAIRRADA, PINOT NOIR, CAMPOLARGO, 2017	75

QUEBEC

*DOMAINE DU NIVAL, GAMARET, UN DE CES QUATRE, 2019	70
*DOMAINE DU NIVAL, PINOT NOIR, LES ENTÊTÉS, 2019	75

CANADA

*BEAMSVILLE BENCH, PINOT NOIR, HIDDEN BENCH, FELSECK VINEYARD, 2016	90
*NIAGARA PENINSULA, CABERNET FRANC, METIS, PEARL MORISSETTE, 2017	90

GRÈCE

SCLAVOS, ALCHYMISTE, 2018	36
---------------------------	----





A detailed black and white line drawing of a flower, likely a lily, showing its petals and stamens. The drawing is positioned on the right side of the page, partially overlapping the text area. It features several large, pointed petals with prominent veins, and a central cluster of stamens. The style is a fine-line illustration, typical of botanical or decorative art.

ALLERGY
G : Gluten Free
D : Dairy Free

LOLA 45

APPETIZER & MAIN

38\$



- APPETIZERS -

SOUP OF THE DAY

LOLA CESAR

bacon, croutons, LOLA sauce

MCLOLA

DEER CRUDO

sunflower seeds salsa, ground cherries, mascarpone, parsnip chips

FRIED CALAMARI

tomatoes salsa, black beans puree, chorizo

ESCABECHE MUSSELS

grilled foccacia, aïoli, smoked paprika, cilantro

WATERMELON RADISH

whipped feta, currant gel, dukkah

FOIE GRAS GANACHE +5

parsnip bread, spice crumble, cranberries

- MAIN -

PASTA OF THE DAY

FISH OF THE DAY

TUNA TARTARE, with french fries

dried currents, olives, herbs mayonnaise, harissa

BEEF TARTARE, with french fries

"steak'n'fries" style

AAA FLANK STEAK, with french fries

roasted veggies, shallots sauce

PORC CHOP

maître mushrooms, kale bread pudding, calvados sauce

RABBIT SADDLE

butternut squash risotto, cranberries, black garlic crumble

DUCK BREAST +5

grilled cabbage, butternut squash, concorde grapes, honeycomb

G

D

G

G/D

G/D

G

- RAW BAR -

OYSTER EACH	3
HALF DOZEN	16
DOZEN	30

TASTING MENU

6 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	7
<i>nut bread, honey</i>	
SABAYON	7
<i>Quebec amaretto, sea buckthorn sorbet, sage flavored apple carpaccio</i>	
CARAMEL FONDANT	11
<i>bourbon ice cream, maple pecan</i>	

SEASONAL KITCHEN
homemade

CHEF DAVID MARTIN

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

