



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

9

I.P.A SABRO

10

BOHEMIAN RASBERRY

10



NOS VINS AU VERRE

- pour l'apéro -

BULLE

PROSECCO, TREVISO, SANMARTINO, BRUT 2018

10

VIN ORANGE

BURGENLAND, KONTAKT, MEINKLANG, 2019

11

LES BLANCS

*TERRE DI CHIETI BIANCO, TREBBIANO, ALTOPIANO, 2018

9

NIAGARA PENINSULA, RIESLING, RR1 MOTHERROAD, 2017

11

CHEVERNY, SAUVIGNON, HERVE VILLEMARE, 2018

13

BOURGOGNE, CHARDONNAY, LES CONNASSES EN CAVALE, A.OLIVIER, 2016 1.5L

14

LES ROUGES

*TERRE DI CHIETI ROSSO, MONTEPUCLIANO, ALTOPIANO, 2018

9

CENTRAL COAST, MERLOT, HAYES, 2017

11

*VDF GAMAY, HERVE VILLEMARE, 2018

12

ROSSO DI MONTALCINO, IL POGGIONE, 2016

13

*VDF ``SAMSO SEULLE``, CINSULT, VIEILLES VIGNES, FREDERIC BROUCA, 2018

14



ALLERGÈNES
G : Sans Gluten
L : Sans Lactose

LOLA 45

ENTRÉE & PLAT

38\$

- LES ENTRÉES -

SOUPE DU MOMENT

CRUDO DE CERF

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

CÉSAR LOLA

bacon, croûtons, vinaigrette LOLA

MCLOLA

CARPACCIO DE TOMATES

queso fresco, vinaigrette au gras de boeuf, pistache, melon d'eau

COEURS DE CANARD GRILLÉS

rémolade de céleri, soya, truffe

MOULES EN ESCABÈCHES

focaccia grillée, aïoli, paprika fumé, coriandre

RADIS MELON

feta fouetté, gel de groseille, dukkah

- LES PLATS -

POULET DE CORNOUAILLE GRILLÉ

maïtake, câpres, spatzles

PÂTES DU JOUR

TARTARE DE THON, AVEC FRITE

mayo aux herbes, harissa, tuile de pois chiches

TARTARE DE BŒUF, AVEC FRITES

"steak frite"

POISSON DU JOUR

BAVETTE DE BOEUF, avec frites

légumes rôtis, sauce à l'échalotte

MAGRET DE CANARD +5

raisin concorde, choux grillé, courge, crumble de pistache, rayon de miel

PÉTONCLES +10

kale, maïs, pepperoni maison, jus de moules

G

G

L

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
pain aux noix, miel	
GANACHE AU CHOCOLAT	8
brownie, argousier, crème glacée au sésame	
CROUSTADE PÊCHE & FRAMBOISE	7
crème glacée au noyau de pêche, chocolat blanc caramélisé	

CUISINE DE SAISON

fait maison

CHEF DAVID MARTIN





NOS VINS

Bulles, Rosés, Macérations

LES BULLES

FRANCE

*GAILLAC, MAUZAC, NATURE, DOM. PLAGEOLES, 2018	68
CHAMPAGNE, VICTOIRE, BRUT	76
CHAMPAGNE, VEUVE CLICQUOT, BRUT	144
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
---	----

FRANCE	100
--------	-----

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

ESPAGNE

GYF, TRADITION FAMILIALE, DOM, FARINA, 2019	60
	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
*BEAUJOLAIS-VILLAGE "BIBINE", DOMAINE BULLIAT, 2018
*COTE DU RHONE "COLLINE", LA CABOTTE, 2018
*CHINON, LE DOLMEN, DOMAINE JAULIN-PLAISANTIN, 2016
*COTE-DE-BORDEAUX, MERLOT, SATELLITE, 2016
BOURGOGNE, PINOT NOIR, CLOTILDE DAVENNE, 2017
*FAUGÈRES, F. BROUCA, CHAMPS PENTUS, 2018
COLLINES ROHDANIENNES, SYRAH, MONIER PERREAL, 2017
*CHINON, L'ENFER, DOMAINE JAULIN-PLAISANTIN, 2016
*VDF, DOMAINE RAPATEL, CUVÉE ARTHUR, 2009
*VDF HÉRAULT, P. FORMENTIN, OPI D'ACQUI, LES CLIQUETS, 2018
*VDF "SAMSO SEULLE", CINSULT, VIEILLES VIGNES, FREDERIC BROUCA, 2018
CHENAS, CHRISTOPHE PACALET, 2018
*BOURGOGNE "LES DEUX TERRES", THIBAUT LIGER BELAIR, 2015
*VDF HÉRAULT, P. FORMENTIN, OPI D'ACQUI, L'ABRICOTIER, 2018
*MORGON, MARCEL LAPIERRE, 2018
*ST-NICOLAS DE BOURGUEIL, LES GRAVILICES, AMIRAULT, 2015
VDF, SYRAH, C SI, RAPATEL, 2010
*CHÉNAS, ANTHONY THEVENET, 2017
*MARSANNAY "LE FINAGE", RENE BOUVIER, 2017
HAUT-MEDOC, CHÂTEAU LA TONNELLE, 2017
*COTE DU RHONE, LA SAGESSE, GRAMENON, 2018
SAINT-EMILION GRAND CRU, CHÂTEAU HAUT-SEGOTTES, 2012
*VDF HÉRAULT, P. FORMENTIN, OPI D'ACQUI, MASSALE, 2018
*AUJOU VILLAGE, CABERNET SAUVIGNON, LA JACQUERIE, LA PAONNERIE 2016
*BOURGOGNE, SYLVAIN PATAILLE, 2017
*ST-JOSEPH, ALEOFANE, N.CHAVE, 2018
*VDF GAMAY, HERVE VILLEMARE, 2018 1.5L
*CÔTE CATALANES, ON S'EN FISH!, DOMAINE GARDIÉS, 2019, 1.5L
*CHINON, L'ENFER, DOMAINE JAULIN-PLAISANTIN, 2016, 1.5L
*SAVIGNY-LES-BEAUNES NATURE, "GODEAUX", SEGUIN MANUEL, 2017
MARGAUX, CHÂTEAU CARREYRE, 2015
*MARSANNAY "EN CLEMENCEOTS", SYLVAIN PATAILLE, 2017
*BOURGOGNE "LE CHAPITRE", SYLVAIN PATAILLE, 2017
HAUT-MEDOC, CHÂTEAU BELGRAVE, 2009
*CORNAS, PHILIPPE PACALET, 2017
*MARSANNAY "1ER ESSAI", RENE BOUVIER, 2017 1.5L
CAHORS, CUVÉE DES VIGNES CENTENAIRES, CLOS DE GAMOT, 1998
*COTE-RODIE, PHILIPPE PACALET, 2017
COTE-RODIE, LA MORDORÉE, CHAPOUTIER, 2016
*MORGON, MARCEL LAPIERRE, 2018 3L

ESPAGNE

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

ÉTATS-UNIS

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

40
44
45
52
57
58
60
60
62
63
65
65
67
70
70
74
74
77
80
83
85
88
89
90
95
95
98
115
120
120
128
140
140
160
185
200
200
240
280
300
350
36
40
47
55
65
67
80
80
85
95
100
105

40
45
50
50
60
75
80
85
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, FALCO ROSSO, LOACKER, 2017	47
*TOSCANE ROSSO, TOSCANE, MONTESECONDO, 2019	50
*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, GUISEPPE CAMPAGNOLA, 2015	95
*MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, PROLOGO, NICOLETTA DE FERMO, 2016	98
BAROLO, VEGLIO MICHELINO & FIGLIO, 2015	100
CORTONA, SYRAH, LUSCIOLO, 2016	105
*BARBARESCO, CANTINA DEL PINO, 2014	110
*BRUNELLO DI MONTALCINO, CASANOVA DI NERI, 2015	120
CAMPANIA, OGNOSTRO ROSSO, MARCO TINESSA, 2017	120
TOSCANE, CAMPACCIO, TERRABIANCA, 2006	130
BOLGHERI, LE SERRE NUOVE, DELL'ORNELLAIA, 2017	135
ROSSE DI MONTALCINO, IL POGGIONE, 2016, 1.5L	140
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
---------------------------	----





NOS ALCOOLS



APÉRO & AMER

APÉROL
CAMPARI
AMERMELADE
VERMOUTH ROUGE ROUGE GORGE
BAROLO CHINATO
PASTIS ROSEMONT

GIN

LOOP
BEEFEATER
BOMBAY
CIRKA
DANDY
DILLON
HENDRICKS
HENDRICKS MIDSUMMER
GIN TOURBÉ
MARIE-VICTORIN

TEQUILA ET MEZCAL

CASAMIGOS GOLD
CAZADORES
PATRON CAFÉ
PATRON GOLD
PATRON SILVER
MEZCAL CREYENTE
DON JULIO SILVER
DON JULIO REPOSADO

WHISKY, SCOTCH & BOURBON

CANADIAN CLUB
CHIVAS REGAL
JACK DANIEL
JAMESON
ROSEMONT
BUFFALO
BULLET
MAKERS MARK
AUCHENTOSHAN
BOWMORE 12 ANS
BRUICHLADDICH 2008
BRUICHLADDICH 2009
BRUICHLADDICH 2010
DALMORE 12 ANS
DALMORE 15 ANS
GLENFIDDICH
GLENKINCHIE
GLENMORANGIE
GLENMORANGIE XERES
JW RED
LAGAVULIN 16 ANS
LAPHRAIG 10 ANS
MACALLAN
NIKKA
TALISKER
NECTAR D'OR

6 SEVENTH HEAVEN
7 MENAUD
7 MUGO
7 PANORAMIX
6 RADOUNE
14 ST-LAURENT
8 ST-LAURENT CITRUS
TANQUERAY
9 UNGAVA
6 VIOLETTE
7 DISTILLERIE 3 LACS
VODKA
9 SKY
9.50 TOVARICH
12 KETEL ONE
10 IRMA
10 DIRTY DEVIL
10 GREY GOOSE
10 BELVEDERE
PURE VODKA - POMME

11 **CALVADOS & BRANDY**
7 BOULARD
9 BRANDY LAFRANCE ÉPICÉ
13.50 PÈRE MAGLOIRE
12 PAYS D'AUGE ROGER GROULT
12 OR LA LOI - VIN DE MIEL
13

14 **COGNAC**
VS
6 REMY MARTIN VSOP
12 REMY MARTIN XO

LIQUEURS
7 SAMBUCCA
11 FRANGELICO
10 COUREUR DES BOIS WHISKEY
8 COUREUR DES BOIS CRÈME
9 GRAND MARNIER
10 BELLE DE BRILLET
11 AMARULA/BAILEYS
15 AMARETTO MIELE
15 DRAMBUIE
14 ST-GERMAIN
13.50 ABSINTHE BALZAC
17 LIMONCELLO
10 JAGGERMEISTER
14 CRÈME DE MENTHE V & B
12 PASTIS ROSEMONT
15 SOUTHERN COMFORT
7 SIVO PÊCHE / FRAMBOISE
15.50 IRISH MIST
13 ELIXIR DE GIN
15 GALLIANO
15 DANDY SLOW GIN
12.50
16

RHUM
8 APPLETON
14 PLANTATION
10.50 FLOR DE CANA 7 ANS
10 FLOR DE CANA 12 ANS
10 FLOR DE CANA 18 ANS
11 HAVANA CLUB
11 ROSEMONT ÉPICÉ BRUN
7
8.50

GRAPPA
11 POLI MERLOT
10 POLI MIELE
POLI BRANDY
6 BASSANO
7 TIGNANELLO
7 GRAPPA ROAGNA
7
10
10
11
11
15
14

PORTO
10 **MAISON CABRAL**
10 Tawny
11 10 ans
11 20 ans
15

LIQUREUX
6 JURANCON
11 MAURY ROUGE
10 BAROLO CHINATO
12 MUSCAT DE CORSE
18 CIDRE DE GLACE
HYDROMEL À LA ROSE
10
12
9
14

10
15
27 **CAFÉ ALCOOLISÉS**
AMARULA/BAILEYS
6 BRÉSILIEN
6 ESPAGNOL
6 IRLANDAIS
8 B52
8 BAILEYS ET FRANGELICO
9 MARTINI DESSERT
11 CAFÉ QUÉBÉCOIS GLACÉ
11



ALLERGY
G : Gluten Free
D : Dairy Free

LOLA 45

APPETIZER & MAIN

38\$



- APPETIZERS -

SOUP OF THE DAY

DEER CRUDO

sunflower seeds salsa, ground cherries, mascarpone, parsnip chips

LOLA CESAR

bacon, croutons, LOLA sauce

MCLOLA

TOMATOES CARPACCIO

queso fresco, beef fat vinaigrette, pistachio, watermelon

GRILLED DUCK HEARTS

celery remoulade, soya, black truffle

ESCABECHE MUSSELS

grilled foccacia, aïoli, smoked paprika, cilantro

WATERMELON RADISH

whipped feta, currant gel, dukkah

- MAIN -

CORNISH CHICKEN

maitake mushrooms, capers, spatzles

PASTA OF THE DAY

TUNA TARTARE, with french fries

herbs mayonnaise, harissa, chickpea chips

BEEF TARTARE, with french fries

"steak'n'fries" style

FISH OF THE DAY

AAA FLANK STEAK, with french fries

roasted veggies, shallots sauce

DUCK BREAST +5

concorde grape, grilled cabbage, zucchini, pistachio crumble, honeycomb

SCALLOPS +10

kale, corn, mussels sauce, home made pepperoni, potato

G

G

D

G

D

G/D

G/D

G

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>	
CHOCOLATE GANACHE	8
<i>brownie, seabuckthorn, sesam ice cream</i>	
PEACH AND RASBERRIES CRUMBLE	7
<i>peache ice cream, caramelized white chocolate</i>	

SEASONAL KITCHEN
homemade

CHEF DAVID MARTIN

