

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/L COEURS DE CANARDS GRILLÉS

*Sauce spity, rémoulade, oignons nouveaux*

G CARPACCIO DE COURGE

*Mascarpone, poire, pacane, beurre noisette*

L TOAST AUX MOULES

*Focaccia grillée, aïoli, aneth*

G/L CERF

*soya à la truffe, crouton, foie gras rapé*

#### CROQUETTE DE CHEDDAR

*Purée de poire, rayon de miel, échalote brulée, amande fumée*

#### MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE

*Pain au raisin, purée de canneberge*

### - LES PLATS -

#### PÂTES DU JOUR

#### POISSON DU JOUR

G/L TARTARE DE SAUMON, avec frites

*Salsa aneth, graine de citrouille, brunoise de pomme verte et celeri, capre, cornichon*

G TARTARE DE BŒUF, avec frites

*Amandes fumées, gold sauce, cheddar*

G/L BAVETTE DE BOEUF, avec frites

*Légumes rôtis, sauce aux poivres*

#### GNOCCHI

*Lardons, jus de carottes, champignon, truffe*

G SUPRÊME DE PINTADE

*Purée de courge, champignon mariné, quenelle de poireau et échalote frite*

G/L MAGRET DE CANARD +5

*Purée de datte, remoulade, pomme, raisin, sauce au miel*

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

*Carottes jerk, fenouil, jalapeno brulé*

G/L PIEUVRE GRILLÉE (+15.00)

*Patata brava, poêlé de tomate et oignon rouge, harissa maison, hummus graine de citrouille*

### - 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 de habanada, pêche de l'ontario</i>	
GANACHE AU CHOCOLAT	8
<i>Prunes rôties, brownies</i>	
FONDANT AU CAMEL	10
FROMAGE (75g)	12
<i>Pain aux noix, confiture de tomatillo</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/L GRILLED DUCK HEARTS  
*Spicy sauce, oignon nouveau, remoulade*

G SQUASH CARPACCIO  
*Mascarpone, pecans, pear, hazelnut butter*

L MUSSLES TOAST  
*Grilled focaccia, dill, aioli*

G/L DEER  
*Cranberry, truffle soy, crouton, grated foie gras*

CHEDDAR CROQUETTE  
*Pear purée, honeycomb, bruned schalots, smoked almond*

CHICKEN LIVER MOUSSE  
*Raisin bread, cranberry purée*

### - MAIN -

#### PASTA OF THE DAY

#### CATCH OF THE DAY

G/L SALMON TARTARE, with french fries.  
*Dill salsa, pumpkin seed, apple and celery brunoise, capers, pickle*

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

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

GNOCCHI  
*bacon, carrot sauce, truffle*

G GUINEA FOWL  
*Squash purée, marinated mushroom, fried schalots and leak quenelle, bourbon sauce*

G/L DUCK BREAST +5  
*Dates purée, grape, apple, remoulade, honey sauce*

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

G/L GRILLED OCTOPUS (+15.00)  
*Patata brava, pan-fried tomato and red onion, homemade harissa, pumpkin seed hummus*

### - 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>habanada sorbet, Ontario peaches</i>	8
CHOCOLATE GANACHE <i>Roasted plum, brownies</i>	8
FONDANT AU CAMEL	10
CHEESE (75g) <i>Nuts bread, tomatillo jam</i>	12

## SEASONAL KITCHEN

*home made*

\*\* PLEASE TELL YOUR WAITER/WAITRESS ABOUT YOUR ALLERGIES\*\*