Cocktail & mocktail signature 16$

@RESTO.LOLA45

Le margarita du nord
Téquila, triple sec, sirop jalapeno, citron, argousier

Limonade camerise et basilic
Vodka, sirop de camerise, basilic, citron, soda

Le litchi lavande
Gin, sirop de lavande et litchi, citron, blanc d'oeuf

Velours d'Hibiscus
Gin, vermouth rouge, apérol, poire, sirop d'hibiscus, citron, blanc d'oeuf

---

Cocktail & mocktail classique 14$

Negroni
Gin, vermouth, campari

Moscow mule
Vodka, lime, menthe, gingerbeer

Apérol spritz
Apérol, mousseux

Amaretto sour
Ameretto, citron, blanc d'oeuf

Marguarita
Téquila, triple sec, citron

Cosmo
Vodka, triple sec, canneberge

Espresso martini
Vodka, liqueur de cafe, espresso

Martini +2$
Gin ou vodka, oilve

Huîtres/oysters

Unité (1)	**4$**
Demi douzaine (6)	**21$**
Douzaine (12)	**40$**

Charcuterie

Petit plateau	**24$**
Grand plateau	**40$**

VEUILLEZ AVISER VOTRE SERVEUR DE TOUTES ALLERGIES
PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGIES

Menu découverte 110$
Accord vin 55$

Tiradito de Hamachi
Purée nori et shoyu, leche de tigre à l'argousier, pikliz, émulsion de kumquat, radis, concombre, huile verte

Stellenbosch, chenin blanc, pearce predhomme, 2024

Pétoncle
Sauce crème vin blanc, mais, panko citron

Catalunya, chardonnay, clos mont-blanc, 2024

Gnocchi
Jus de carotte, lardon, pleurote, truffe, graine de citrouille

Chianti, sangiovese, le corbinie, 2024

Filet mignon
Betterave, purée d'oignons caramélisés, chanterelles, chips de pomme de terre, sauce thym

Fronsac, chateau couraze, 2015

Gateau crème sure framboise
Ganache au chocolat blanc et à l'eau de rose, framboises, meringue au poivre rose, sorbet à la framboise.

Vdf(loire), moussamousette, famille mosse, brut nature

Terre et mer lola 190$
Pour 2 personnes

Entrecôte 25oz
Servi avec légume du moment, sauce foie gras, frite truffe parmesan

Pétoncle
Beurre blanc, parmesan, lardons

Entrée et plat
À partir de 55$

Entrée

Gaspacho de concombre et cornichon G
Gravlax de saumon, cornichon frit, crunch mixte, huile verte

Salade de tomate G
Vinaigrette fraise et origan, crème sure aux herbes, crumble de bagel, amande, carminée

Choux de bruxelles L
Hummus à l'ail noir, miel, vinaigrette citron & anchois, parmesan, échalote

Mc Lola
Slider de stracciatella, chips de peaux de poulet, mostarda abricot-poire-camerise, mayo truffe

Dumpling frit +3
Porc et crevette, salade de crevette, mayo, coriandre, kimchi

Tiradito de Hamachi +5 G/L
Purée nori et shoyu, leche de tigre à l'argousier, pikliz, émulsion de kumquat, radis, concombre, huile verte

Terrine de foie gras +5 L
Compote de griotte, miel, pistache, sumac
Extra Sauternes, Lieutement de Sigalas, 2018 +12

Burrata +6 G
Tomates cerises, fraises, basilic, noisettes, réduction de jus de pomme, focaccia grillée

Pieuvre +7 G/L
Pommes de terre ratte, olives Kalamata, persil, huile verte, oignon vert, sauce piri-piri mayonnaise à la fleur d'ail

Extra

Pain maison **1$**
Fine herbe et parmesan

Amuse bouche **3$**
Du moment

Poêlée de champignon **12$**
Selon arrivage

Légume du moment **8$**
Selon arrivage

Plat

Tagliatelle G/L
Crevette nordique, pétoncle, fleur d'ail, shimejis, pois verts, parmesan, persil, oignon vert, amande fumée

Extra Pétoncles (2) +15$

Tartare de thon G
Salsa de tournesol, espelette, concombre, échalote, coriandre, yogourt framboise, riz souflé

Extra Frite truffe +4$

Tartare de boeuf G/L
Vinaigrette à l'échalote, parmesan, cornichon, persil, oignon vert, amande fumée

Extra Frite truffe +4$

Bavette grillée G/L
Servie M-S avec frite, sauce au poivre

Extra Frite truffe +4$
Extra Pétoncles (2) +15$

Magret de canard +5 G
Mousseline de pommes de terre, rabiole, bette à carde, vinaigrette à la sauge, échalote brûlée, sauce raisin whisky, pistache

Extra Pétoncles (2) +15$

Morue +5 G/L
sauce coco & curry vert, chou de Savoie, piment shishito, riz soufflé

Extra Pétoncles (2) +15$

Gigot d'Agneau +10
Spätzle, brocoli, labneh à la pistache, purée d'aubergine brûlée, sauce à l'oignon brûlée

Pétoncle +12 G
Risotto, chorizo, shimeji, salade de fenouil

Filet mignon + 20 G/L
Betterave, purée d'oignons caramélisés, chanterelles, chips de pomme de terre, sauce thym

Extra Frite +6$
Extra pétoncles (2) +15$

Discovery Menu 110$
Wine pairing 55$

Hamachi Tiradito
Nori and shoyu purée, sea buckthorn leche de tigre, pikliz, kumquat emulsion, radish, cucumber, green herb oil

Stellenbosch, chenin blanc, pearce predhomme, 2024

Scallop
White wine cream sauce, corn, lemon panko

Catalunya, chardonnay, clos mont-blanc, 2024

Homemade gnocchi
Carrot juice, bacon, mushroom, truffle, pumpkin seed

Chianti, sangiovese, le corbinie, 2024

Filet mignon
Beetroot, caramelized onion purée, chanterelle mushrooms, potato chips, thyme sauce

Fronsac, chateau couraze, 2015

Raspberry and sour cream cake
White chocolate and rosewater ganache, raspberries, pink pepper meringue, raspberry sorbet

Vdf(loire), moussamousette, famille mosse, brut nature

Lola's surf and turf 190$
for 2

Rib eye 25 oz
Served with truffle fries with parmesan, vegetable of the moment

Scallops
Beurre blanc sauce, parmesan, bacon

Appetizer & main
Start at 55$

Appetizer

Cucumber and pickle gazpacho G
Salmon gravlax, fried pickle, mixed crunch, green oil

Tomato salad G
Strawberry and oregano vinaigrette, herbed sour cream, bagel crumble, almond, Carminée

Brussels sprouts L
Black garlic hummus, honey, lemon & anchovy vinaigrette, Parmesan, shallot

Mc Lola
Stracciatella slider, chicken skin chips, apricot-pear-haskap berry mostarda, truffle mayo

Fried dumpling +3
Pork, shrimp salad, mayo, cilantro, house-made kimchi

Hamachi Tiradito +5 G/L
Nori and shoyu purée, sea buckthorn leche de tigre, pikliz, kumquat emulsion, radish, cucumber, green herb oil

Foie gras terrine +5 L
Sour cherry compote, honey, pistachio, sumac
Extra Sauternes, Lieutement de Sigalas, 2018 +12

Burrata +6 G
Cherry tomatoes, strawberries, basil, hazelnuts, apple juice reduction, grilled focaccia

Octopus +7 G/L
Piri-piri sauce, green onion, ratte potatoes, Kalamata olives, parsley, herb oil, garlic Scape Mayonnaise

Extra

Homemade bread 1$
Parmesan & herbs

Amuse bouche 3$
According to arrival

Mushroom 12$
According to arrival

Veggies 8$
According to arrival

Main

Tagliatelle G/L
Northern shrimp, scallop, garlic flower, shimeji mushrooms, green peas, parmesan, parsley, green onion, smoked almond

Extra Scallops (2) +15$

Tuna tartar G/L
Sunflower salsa, espelette pepper, cucumber, shallot, cilantro, raspberry yogurt, puffed rice

Extra Truffle fries +4$

Beef tartar G/L
Shallot vinaigrette, parmesan, pickles, parsley, green onions, smoked almonds

Extra Truffle fries +4$

Flank steak G/L
Served M-R with Fries, Peppercorn sauce

Extra Truffle fries +4$
Extra Scallops (2) +15$

Duck breast G +5
grape and whisky sauce, potato mousseline, turnip, sage vinaigrette, swiss chard, charred shallot, pistachio

Extra Scallops (2) +15$

Cod +5 G/L
Coco milk and green curry, shishito pepper, Savoy cabbage, souffle rice

Extra Scallops (2) +15$

Leg of Lamb +10
Spätzle, broccoli, pistachio labneh, charred eggplant purée, red wine sauce

Scallops +12 G
Risotto, chorizo, shimeji, salade de fenouil

Filet mignon +20 G/L
Beetroot, caramelized onion purée, chanterelle mushrooms, crispy potato chips, thyme sauce

Extra fries +6$
Extra Scallops (2) +15$