



LOLA 45
EST FIER DE METTRE DE L'AVANT
SON MENU CONÇU ENTIÈREMENT
MAISON,
PRÉPARÉ AVEC DES PRODUITS
PROVENANT DE
PRODUCTEURS LOCAUX
MAJORITÈREMENT EN
CULTURE BIOLOGIQUE

IAN-OLIVIER NOTRE BARMAN
(TOUS LES JUS ET SIROPS À COCKTAILS)

LES DEUX PETITS JARDINIERS
(LÉGUMES)

ANDRÉE COUSINEAU
(MIEL DE LA MÈRE À CAMILLE)

LES SERRES D'ICI
(LÉGUMES)

JEAN-PHILIPPE CHEZ DISTROBEC
(VIANDE)

LA GRENOUILLE ROUGE
(POUSSE, CHAMPIGNON)

LES VERSANTS DU NORD
(CHAMPIGNON)

JEAN NOTRE PETIT POISSONNIER
(POISSON ET FRUIT DE MER)

ENTRÉE & PLAT À PARTIR DE 45\$

G = SANS GLUTEN

L = SANS LACTOSE

- LES ENTRÉES -

AMUSE BOUCHE +3

INSPIRATION DU MOMENT

G SOUPE DU JOUR
VELOUTÉ DE POTIRON, GRAINES DE CITROUILLE & HUILE À L'AIL NOIR

***G CÉSAR LOLA**
BACON, CROÛTONS, VINAIGRETTE LOLA

***G GRAVLAX DE FLÉTAN**
GARAM MASALA, PURÉE DE POIRES AU BEURRE, POIRES MARINÉES, ÉCHALOTES FRITES, POUSSÉ DE CORIANDRE & ZESTE DE LIME

L DUMPLING CROUSTILLANT
PORC BRAISÉ À L'ANANAS, SAUCE ASIATIQUE & PURÉE D'AVOCAT, CORIANDRE

COEURS DE CANARDS

SERVIS SUR FOCACCIA MAISON, COURGE SPAGHETTI, NOISETTES, CRÈME SÛRE SÉSAME & HOT PORTUGAL MARINÉ

CROQUETTE DE CHEDDAR FUMÉ

CHUTNEY DE POMME, GEL DE TOMATILLO, MIEL, PIMENT DE CAYENNE & SALADE D'ENDIVE

***G COURGETTES FARCIES**
BOEUF BRAISÉ, MASCARPONE, HUILE BASILIC, CHIPS DE KALE & ÉCHALOTES FRITES

L ENTRÉE TARTARE DE CERF +5
TRUFFE, SOYA, BLEUET DU QUÉBEC, ÉCHALOTES & CIBOULETTE

G/L ENTRÉE TARTARE DE TRUITE +5
MAYO WASABI, CONCOMBRE, ÉCHALOTE, PISTACHE

- LES PLATS -

TAGLIATELLE MAISON

SAUCE TOMATE MAISON, BOCCONCINI, BASILIC, PARMESAN, TOMATES CERISES, PISTACHES & CRUMBLE D'OLIVES

XTRA CHORIZO +2
XTRA PÉTONCLE (1) +9

G/L TARTARE DE TRUITE
MAYO WASABI, CONCOMBRE, ÉCHALOTE, PISTACHEE

L TARTARE DE CERF
TRUFFE, BLEUET DU QUÉBEC, ÉCHALOTES & CIBOULETTE

***G/L MORUE**
SAUCE CRÈME VIN BLANC CORIANDRE, ORANGES, CHOUX-FLEUR, PESTO GRAINE DE TOURNESOL, BASILIC & SAUGE, TUILLE DE PARMESAN & CAJOU TORRÉFIÉ

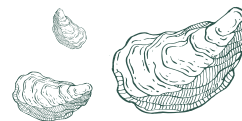
G FAUX FILET
LÉGUMES DE SAISONS, SAUCE AUX POIVRES
XTRA PÉTONCLE (1) +9

RIS DE VEAU FRIT +8
SAUCE FOIE GRAS, PDT RATTE, ARMILLAIRE VENTRU & POUSSÉ DE SAISON

G PÉTONCLES +10
HUMMUS AU CARI, CHORIZO & SALADE DE FENOUIL, SALSA D'ÉTÉ

AGNEAU DU QUÉBEC +12

MAÏS, POIREAU, OLIVE NOIRE, TOMATE CERISES, SAUCE CRÈMEUSE MOUTARDE & SAUGE



HUÎTRES

UNITÉ	4
DEMI DOUZAIN	20
DOUZAIN	36

LE SURF & TURF LOLA

ENTRECÔTE DE BOEUF C.I.B & PÉTONCLES

SERVIS AVEC POMMES DE TERRES GRELOTS RÔTIES, LARDONS & SAUCE VIN ROUGE, HUMMUS AU CARI, CHORIZO & FENOUIL.

130\$ - POUR 2 PERSONNES

*SELON LA DISPONIBILITÉ *



MENU DÉGUSTATION



PRIX DU MARCHÉ

DISPONIBLE AVEC ACCORDS METS-VINS

SPÉCIALEMENT CONCOCTÉ AU CHOIX DE LA BRIGADE

CUISINE DE SAISON
fait maison

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

APPETIZERS & MAIN STARTING AT 45\$

G= GLUTEN FREE
L = LACTOSE FREE



- APPETIZERS -

AMUSE BOUCHE +3

INSPIRATION OF THE DAY

G SOUP OF THE DAY

PUMPKIN CREAM, BLACK GARLIC OIL & PUMPKIN SEEDS

*G LOLA CESAR

BACON, CROÛTONS, LOLA VINAIGRETTE

G HALIBUT GRAVLAX

GARAM MASALA, BUTTER PEARS PUREE, PICKLED PEARS, FRIED SHALLOTS, SPROUT CILANTRO & LIME ZEST

L CRISPY DUMPLING

BRAISED PINEAPPLE PORK, ASIAN SAUCE, AVOCADO & CILANTRO

DUCK HEARTS

HOMEMADE FOCACCIA, SPAGHETTI SQUASH, SESAME SOUR CREAM, HAZELNUT & PICKLED HOT PORTUGUAL

FRIED SMOKED CHEDDAR

APPLE CHUTNEY, TOMATILLO GEL, HONEY, CAYENNE PEPPER & ENDIVE SALAD

*G STUFFED ZUCHINI

BRAISED BEEF, MASCARPONE, BASIL OIL, KALE CHIPS & FRIED SHALLOTS

*L DEER TARTAR + 5

TRUFFLE, QUEBEC BLUEBERRY, SHALLOTS & CHIVES

G/L TROUT TARTAR +5

WASABI MAYO, CUCUMBER, SCHALLOTS, PISTACHIO

- MAIN -

HOMEMADE TAGLIATELLE

HOMEMADE TOMATO SAUCE, BOCCONCINI, PARMESAN, BASIL, CHERRY TOMATOES, PISTACHIO & OLIVE CRUMBLE
XTRA CHORIZO +2
XTRA SCALLOPS (1) +9

G/L TROUT TARTAR

WASABI MAYO, CUCUMBER, SCHALLOTS, PISTACHIO

L DEER TARTAR

TRUFFLE, QUEBEC BLUEBERRY, SCHALLOTS, CHIVES

*G/L COD

CILANTRO, WHITE WINE CREAMY SAUCE, CAULIFLOWER, ORANGES, SUNFLOWER SEEDS, SAGE & BASIL PESTO, PARMESAN TUILE & ROASTED CASHEW

G SIRLOIN

SEASON VEGGIES, PEPPER SAUCE
XTRA SCALLOPS (1) +9

FRIED SWEET BREAD +8

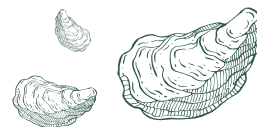
FOIE GRAS SAUCE, ARMILLAIRE, FINGERLING POTATOES & SPROUTS

G SCALLOPS + 10

CARI HUMMUS, CHORIZO & FENEL, SUMMER SALSA

QUÉBEC LAMB +12

CORN, LEEK AND BLACK OLIVES, , CHERRIES TOMATOES, MUSTARD & SAGE SAUCE



OYSTERS

ONE

4

HALF DOZEN

22

DOZEN

42

LOLA'S — SURF & TURF

C.I.B RIB STEAK & SCALLOPS

SERVED WITH ROASTED POTATOES, CRISPY LARD
& RED WINE SAUCE, CARI HUMMUS, CHORIZO
& FENEL.



130\$ - FOR TWO.

*ASK FOR THE AVAILABILITY *



— TASTING MENU

AVAILABLE WITH WINE PAIRING

ESPECIALLY CONCOCTED BY THE CHIEF AND HIS SQUAD

SEASONAL KITCHEN
home made

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



DESSERTS

CROUSTADE LOLA

POMMES & POIRES, CHEDDAR FORT, CRÈME FOUETTÉE AUX ÉPICES

10.

CÔTEAUX DU LAYON, MOULIN TOUCHAIS, 2003 **+15**

SUBLIME PRALINÉ

CRUMBLE, CHOCOLAT, GANACHE, COULIS DE BAIES

12.

MAURY, DOMAINE LES TERRES DE FAGAYRA, 2019 **+10**

TARTE AU SUCRE

CRÈME GLACÉE À L'ÉRABLE, CRÈME SÛRE À L'ARGOUSIER, ARGOUSIER FRAIS

9.

COUREUR DES BOIS, CRÈME OU WHISKY **+ 10**

MOKA CROUSTILLANT

BROWNIE, GLACE AU CAFÉ, DULCE DE LECHE & TUILE CROUSTILLANTE AU CAFÉ

12.

ESPRESSO MARTINI **+ 12**

ASSIETTE DE FROMAGE QUÉBÉCOIS

PAIN AU NOIX MAISON & MIEL BIO DE LA MÈRE À CAMILLE

12.

TOKAJI KÉSOI SZURETELESU, KIKELET, 2018 **+ 10**

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



DESSERTS

LOLA CRISP

APPLE & PEAR, OLD CHEDDAR & FALL SPICE WHIPPED CREAM

10.

CÔTEAUX DU LAYON, MOULIN TOUCHAIS, 2003 **+15**

CHOCOLATE SUBLIME

CRUMBLE, CHOCOLATE, GANACHE, BERRIES COULIE

12.

MAURY, DOMAINE LES TERRES DE FAGAYRA, 2019 **+10**

SUGAR PIE

MAPLE ICE CREAM, SEA BUCKTHORN SOUR CREAM, FRESH SEA BUCKTHORN

9.

COUREUR DES BOIS, CREAM OR WHISKY **+ 10**

CRISPY MOKA

BROWNIE, COFFEE ICE CREAM, CREAMY DULCE DE LECHE & CRISPY COFFEE TILE

12.

ESPRESSO MARTINI **+ 12**

QUEBEC CHEESE PLATTER

HOMEMADE NUTS BREAD

& HONEY FROM "DE LA MÈRE À CAMILLE" BIO FARM

12.

TOKAJI KÉSOI SZURETELESU, KIKELET, 2018 **+ 10**

****TELL US ABOUT YOUR ALLERGIES****