



**LOLA 45**  
EST FIER DE DIRE QUE CA  
CUISE FAIT ENTièrement  
**MAISON**  
PROVIENT DE  
**PRODUCTEUR D'ICI**  
MAJORITÈREMENT EN  
**CULTURE BIOLOGIQUE**

**LES DEUX PETITS JARDINIERS**  
(LÉGUMES)

**LES SERRES D'ICI**  
(TOMATE ANCESTRALE)

**DISTROBEC**  
(VIANDE)

**LA GRENOUILLE ROUGE**  
(POUSSE, CHAMPIGNON)

**LES VERSANTS DU NORD**  
(CHAMPIGNON)

**JEAN NOTRE PETIT POISSONNIER**  
(POISSON ET FRUIT DE MER)

G = SANS GLUTEN  
L = SANS LACTOSE



## ENTRÉE & PLAT À PARTIR DE 45\$

### - LES ENTRÉES -

#### AMUSE BOUCHE +3

#### SOUPE DU JOUR

INSPIRATION DU MOMENT

#### G CÉSAR LOLA

BACON, CROÛTONS, VINAIGRETTE LOLA

#### G CEVICHE DE TRUITE SAUMONÉE

CRÈME SÛRE AMANDE & CORIANDRE, PICKLED D'OIGNONS ROUGES, LIME, FRUIT DE LA PASSION & GEL DE PAMPLEMOUSSE

#### L DUMPLING CROUSTILLANT

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

#### G BOUDIN

POÊLÉ, MOUSSE DE PETIT POIS VERTS & MENTHE, TUILE DE PAIN

#### TOMATES ANCESTRALES

HUILE DE BASILIC, FROMAGE DE CHÈVRE, NOIX DE CAJOU TORRÉFIÉ

#### TERRINE D'AGNEAU

PISTACHE, MELON D'EAU, CRÈME SÛRE À LA LIME, OIGNONS ROUGES MARINÉS, SAUGE

#### G/L TARTARE DE BISON +5

TRUFFE, BLEUET DU QUÉBEC, ÉCHALOTES & CIBOULETTE

### - LES PLATS -

#### TAGLIATELLE MAISON

INSPIRATION DU MOMENT

#### G/L TARTARE DE POISSON (*selon l'arrivage*), avec frites

CERISE DE TERRE, FRAISES DU QUÉBEC, SOYA, PISTACHE, POUSSÉS DE CORIANDRE

#### G/L TARTARE DE BISON, avec frites

TRUFFE, BLEUET DU QUÉBEC, ÉCHALOTES & CIBOULETTE

#### G MORUE en sauce

FUMET AROMATISÉ AU PAPRIKA FUMÉ, ORANGES, CHOUX-FLEUR, PESTO DE GRAINE DE CITROUILLE, TUILE DE PARMESAN & CAJOU TORRÉFIÉ

#### G/L BAVETTE

PURÉE DE CHOU-RAVE, CAROTTE ET RABIOLE GLACÉS, CHIMICHURRI

#### G/L SHORT RIB DE BOEUF +5

PURÉE D'AUBERGINE, POIVRON MARINÉ POÊLÉ, DEMI GLACE

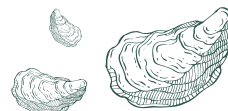
#### G MAGRET DE CANARD + 10

PURÉE DE CHOUX-FLEUR, BETTERAVES, SAUCE AU VIN ROUGE

#### G/L PÉTONCLES +12

HUMMUS AU CARI, CHORIZO & SALADE DE FENOUIL, SALSA D'ÉTÉ

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



## HUÎTRES

UNITÉ	3,50
DEMI DOUZAINE	18
DOUZAINE	35

## LE SURF & TURF LOLA

### ENTRECÔTE DE BOEUF C.I.B & PÉTONCLES

SERVIS AVEC POMMES DE TERRES GRELOTS RÔTIES, GARNITURE & SAUCE BOURGUIGNONNE, 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

\*POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE SEULEMENT\*

### CUISINE DE SAISON

*fait maison*

PAR CHEF ALEXANDRE FONTAINE  
& SA BRIGADE

G= GLUTEN FREE  
L = LACTOSE FREE



## - APPETIZERS -

### AMUSE BOUCHE +3

INSPIRATION OF THE DAY

### SOUPE DU JOUR

INSPIRATION OF THE MOMENT

**G** **LOLA CESAR**

BACON, CROÛTONS, LOLA VINAIGRETTE

**G** **TROUT CEVICHE**

ALMOND & CILANTRO SOUR CREAM, PICKLED RED ONIONS, LIME, PASSION FRUIT & GRAPEFRUIT GEL

**L** **CRISPY DUMPLING**

BRAISED PINEAPPLE PORK, ASIAN SAUCE, AVOCADO & CILANTRO

**G** **BLACK PUDDING**

PAN SIREN, GREEN PEAS & MINT FOAM, BREAD CHIPS

### ANCESTRAL TOMATOES

BASIL OIL, GOAT CHEESE, ROASTED CASHEW

### LAMB TERRINE

PISTACHIO, WATERMELON, PICKLED RED ONIONS, SAGE & LIME SOUR CREAM

**G/L** **TARTAR + 5**

## - MAIN-

### HOMEMADE TAGLIATELLE

INSPIRATION OF THE MOMENT

**G/L** **FISH TARTAR (catch of the day), with french fries**

GROUND CHERRIES, QUEBEC STRAWBERRIES, PISTACHIO, SOJA, CILANTRO SPROUT

**G/L** **BISON TARTAR, with french fries**

TRUFFLE, QUEBEC BLUEBERRY, SCHALOTS, CHIVES

**G** **COD in sauce**

SMOKED PAPRIKA FISH BROTH, CAULIFLOWER, ORANGES, PUMPKIN SEED PESTO, PARMESAN TUILE & ROASTED CASHEW

**G/L** **FLANK STEAK**

KOHLRABY PURÉE, GLAZED CARROTS & SQUASH, CHIMICHURRI SAUCE

**G/L** **BEEF SHORT RIB +5**

EGGPLANT PURÉE, MARINATED PEPPER, DEMI GLACE SAUCE

**G** **DUCK BREAST +10**

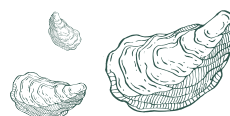
CAULIFLOWER PUREE, BEETS & RED WINE SAUCE

**G/L** **SCALLOPS + 12**

CARI HUMMUS, CHORIZO & FENEL, SUMMER SALSA

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

## APPETIZERS & MAIN STARTING AT 45\$



## OYSTERS

<b>ONE</b>	<b>3,50</b>
<b>HALF DOZEN</b>	<b>18</b>
<b>DOZEN</b>	<b>35</b>

# LOLA'S

## SURF & TURF

### C.I.B RIB STEAK & SCALLOPS

SERVED WITH ROASTED POTATOES, BOURGUIGNONNE GARNISH, CHICKPEAS & 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

FOR ALL THE GUEST AT THE TABLE

## SEASONAL KITCHEN

*home made*

CONCOCTED BY CHIEF ALEXANDRE FONTAINE  
& HIS SQUAD



## DESSERTS

### **CRÈMEUX CITRON LOLA**

GLACE YUZU, CRÈME CITRON, MERINGUE FLAMBÉ & SABLÉ

**10.**

LIMONCELLO, DOMAINE LAFRANCE + 8

### **SUBLIME PRALINÉ**

CRUMBLE, CHOCOLAT, GANACHE, COULIS DE BAIES

**12.**

MAURY, DOMAINE FAGAYRA, 2019 + 8

### **PANNA COTTA**

SORBET AUX BAIES, COULIS, CRUMBLE DE CACAO

**8.**

\*VIN DE GLACE ROUGE, DOMAINE ST-JACQUES, 2014 + 18

### **FROMAGE QUÉBÉCOIS**

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

**PM .**

BAROLO, CHINATO + 18

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



## DESSERTS

### **LOLA LEMON PIE**

YUZU ICED CREAM, LEMON CREAM , FLAMED MERINGUE & SHORT BREAD

**10.**

LIMONCELLO, DOMAINE LAFRANCE + 8

### **CHOCOLATE SUBLIME**

CRUMBLE, CHOCOLATE, GANACHE, BERRIES COULIE

**12.**

MAURY, DOMAINE FAGAYRA, 2019 + 8

### **PANNA COTTA**

BERRIES SORBET

**8.**

\*VIN DE GLACE ROUGE, DOMAINE ST-JACQUES, 2014 + 18

### **QUEBEC CHEESE**

HOMEMADE NUTS BREAD

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

**MP .**

BAROLO, CHINATO + 18

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