

## COCKTAIL SIGNATURE 15\$

### **BLEU GIN BLEU**

GIN HIBISCUS, LIQUEUR DE MELON, SIROP DE BLEUET, GINGER BEER, CITRON

### **NÉGRONI SOUR FUMÉ**

GIN HIBISCUS, VERMOUTH ROUGE, AMERMELADE, SIROP ROMARIN, NECTOR D'ABRICOT, BLANC D'OEUF

### **LE PECHE BASILIC**

WHISKY QUÉBECOIS, AMARO NONINO, SIROP DE BASILIC, NECTOR DE PÊCHE, BLANC D'OEUF

### **LE CANNEGUARITA**

MEZCAL, TRIPLE SEC DES ÎLES, JUS CANNEBERGE FRAIS, SEL MOJITO LIME

### **SPRITZ D'AUTOMNE**

CIDRE DE POMME, LIQUEUR DE POIRE, ARGOUSIER, GINGEMBRE

## MOCKTAIL SANS ALCOOL 13\$

### **LE POMMAL BON**

GIN NOROI, NECTOR DE PÊCHE, CITRON, GINGEMBRE, CIDRE

### **ARGOURETTO**

AMARETTO , SIROP D'ARGOUSIER, ROMARIN

### **COLINI SOUR**

GIN NOROI, AMER NOROI, BLANC D'OEUF, SIROP DE ROMARIN, PÊCHE

### **MARGUARITA LOLA**

TEQUILA, TRIPLE SEC, JUS DE CANNEBERGE FRAIS, SEL MOJITO LIME

## HUÎTRES/OYSTERS

UNITÉ (1) 3,50\$

DEMI DOUZAINÉ (6) 19\$

DOUZAINÉ (12) 35\$



PROSECCO, SERENA, BRUT NATURE  
CHAMPAGNE, REMY BERTIN, BRUT

13\$  
18\$

# MENU DÉGUSTATION

90\$

CHEF: ALEXIS LESSARD

## HAMACHI

PRUNE, GEL D'UMESHU

## POIREAUX

POMME, CRÈME SURE, PANKO

*\*VDF, CUVÉE NADÈGE, DOMAINE DE RAPATEL, 2010*

## CAVATELLI

TRUFFE, CHAMPIGNON, JUS DE CAROTTE, LARDON

*BEAUJOLAIS, LE RONSAY, JEAN-PAUL BRUN, 2021*

## CAILLE

SAUCE PIMENT D'ESPELETTE, POIVRON, NDUJA,  
PURÉE DE CELERI RAVE

*MONTAGNE ST-ÉMILION, ROCHER CORBIN, 2016*

## CANARD

SAUCE ASIATIQUE, CHAMPIGNON, SÉSAME RÔTI

*RIOJA, ALLENDE, MIGUEL ANGEL DE GREGORIO, 2012*

## GÂTEAU DE SAISON

GÂTEAU FRIT DE CITROUILLE, ORANGES CONFITES,  
MOUSSE CHOCOLATS, CRÈME FOUETTÉE

*\*ALICANTE, VIOGNIER, TEO BLANCO, 2020*

## ACCORD VIN

45\$

SOMMELIER: GABRIEL BRISSON

# LE SURF & TURF LOLA

## ENTRECÔTE DE BOEUF

NORTHERN PREMIUM GOLD

*SERVI AVEC LÉGUMES, SAUCE FOIS GRAS, FRITES AU SEL DE  
TRUFFE NOIRE ET PARMESAN FRAIS*

## PÉTONCLE

DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE

*PURÉE DE CÉLERI RAVE, LARDON,  
SAUCE CRÈME VIN BLANC*

**130\$ - POUR 2 PERSONNES**

**ENTRÉE ET PLAT À PARTIR DE  
45\$**

**ENTRÉES**

**G CRÈME DE COURGE**

CRUMBLE PAIN D'ÉPICES, FOCCACIA

**G CÉSAR LOLA**

BACON, CROÛTON, VINIGRETTE LOLA

**MC LOLA**

SLIDER DE MOZARELLA DI BUFFALA, MAYO À LA TRUFFE,  
COMOTÉE DE TOMATILLO, CHIPS DE PEAU DE POULET,  
ROQUETTE

**L CHOUX DE BRUXELLE FRIT**

HUMUS À L'AIL NOIR, VINAIGRETTE CITRON & ANCHOIS,  
COPEAUX DE PARMESAN, ÉCHALOTE FRITE

**L DUMPLING**

PORC, GINGEMBRE, SAUCE ASIATIQUE, CAJOU, CORIANDRE  
CHICORÉE, RADIS, SHIITAKE

**L LE PÂTÉ EN CROUTE À RAPH**

PATÉ DE CANARD AU VERMOUTH, NOISETTE, CANNEBERGE,  
TROMPETTE DE LA MORT

**G/L CRUDO DE SAUMON +5**

MAYO ÉPICÉE À LA LIME, CORNICHON, AGRUMES,  
AMANDES, ANETH, CHIPS DE RIZ ET NORI, HUILE DE  
PIMENT ET TOURNESOL

**G PIEUVRE +5**

MAÏS, MAÏS, MAÏS, HUILE DE PIMENT, TOURNESOL,  
CORIANDRE

**PARFAIT DE FOIE GRAS +7**

FOCCACIA MAISON, ARGOUSIER, PACANE, CHANTERELLE,  
POIVRE DES DUNES, COMPOTE DE CERISE DE TERRE

**ACCORD SUPRÈME: SAUTERNE, CHATEAU BROUSTET, 2010 +15**

G= DISPONIBLE SANS GLUTEN (CERTAINES MODIFICATIONS PEUVENT S'APPLIQUÉES)  
L= DISPONIBLE SANS LACTOSE (CERTAINES MODIFICATIONS PEUVENT S'APPLIQUÉES)

# PLATS

## **TAGLIATELLE MAISON**

SAUCE CREME AU TOMATE, POLPETTE BOEUF ET CERF,  
CHANTERELLE MARINÉ, PARMESAN, BASILIC

## **GNOCCHI**

JUS DE CAROTTE, TROMPETTE DE LA MORT, LARDON, TRUFFE  
*EXTRA PÉTONCLE +9\$*

## **G/L TARTARE DE THON**

MAYO WASABI, COMCOMBRE, ÉCHALOTE, CORIANDRE,  
PACANE, NAVET MARINÉ

## **G/L TARTARE DE BOEUF**

SALSA D'OIGNON VERT, GINGEMBRE, POMME, AMANDE  
FUMÉE, CORIANDRE

## **G POISSON DU JOUR**

CRÈME DE CHÈVRE FRAIS, COURGE SPAGHETTI, POÊLÉE  
D'EDAMAME, NOIX DE GRENOBLE ET SAUGE, CÂPRE FRIT

## **G/L STEAK FRITES**

9OZ CONTRE-FILET SERVI AVEC FRITES, SAUCE POIVRE  
*EXTRA PÉTONCLE +9\$*  
*EXTRA FOIE GRAS POÊLÉ +20\$*  
*EXTRA LÉGUMES +4\$*  
*EXTRA POÊLÉE DE CHAMPIGNON +8\$*

## **G/L MAGRET DE CANARD +7**

SOYA, ÉRABLE, BETTERAVE, SALSIFI, CHAMPIGNON,  
PISTACHE, SAUCE VIN ROUGE

## **G/L RIZ DE VEAU +8**

PDT RATTE, CAROTTE, YOGOURT, CHARMOULA CORIANDRE,  
DUKKHA

## **G PÉTONCLE & BOUDIN MAISON +10**

CRÉMEUX FENOUIL, PURÉE DE CÉLERI, POMME, ESTRAGON

## **POURQUOI PAS...**

**PAIN MAISON** 1\$  
FINES HERBES ET PARMESAN,  
HUILE AROMATISÉE

**FRITE LOLA** 6\$  
SEL DE TRUFFE & PARMESAN

**POUTINE LOLA** 10\$  
FRITE LOLA, SAUCE FOIE GRAS

**LÉGUMES DU MOMENT** 4\$  
SELON ARRIVAGE

**POÊLÉE DE CHAMPIGNON** 8\$  
CHAMPIGNON DU VERSANT

## VERRE DE VIN

### BULLES

PROSECCO, SERENA, BRUT NATURE	13
CHAMPAGNE, REMY BERTIN, BRUT	18

### ORANGE

*ALICANTE, VIOGNIER, TEO BLANCO, 2020	16
---------------------------------------	----

### BLANC

*VENEZIE, PINOT GRIGIO, GUISEPPE CAMPAGNOLA, 2022	10
ATTIKI, ASSYRTIKO, MYLONAS WINERY, 2022	12
NAVARRA, CHARDONNAY, BARRICA, VEGA SINDOA, 2021	13
VDF, CUVÉE NADÈGE, DOMAINE RAPATEL, 2010	16

### ROUGE

BEAUJOLAIS, LE RONSAY, JEAN-PAUL BRUN, 2021	10
ARGENTINE, MALBEC/CAB, MICHELINI I MUFFATO, 2021	13
RHEINHESSEN, PINOT NOIR, ECKEHART GROHL, 2019	14
MONTAGNE ST-ÉMILION, ROCHER CORBIN, 2016	15
RIOJA, ALLENDE, MIGUEL ANGEL DE GRECORIO, 2012	20

## LES CANNETTES DU VOISIN

BLONDE RIDE DE KAYAK	11
IPA LAURENTIENNE, LA 117	11
LA ROUSSE FUTÉE	11
BLANCHE AU JASMIN	11



## SANS ALCOOL

### VIN

BULLES, ESPAGNE, FREIXENET	5/25
BLANC, ESPAGNE, NATUREO, 2021	5/25
ROUGE, ESPAGNE, NATUREO, 2021	5/25

### BIÈRE

ROUSSE SANS LIMITE	9
IPA SANS LIMITE	9
ALE DORÉE SANS LIMITE	9
BLANCHE SANS LIMITE	9

## BULLES

### FRANCE

CRÉMANT DE BOURGOGNE, TENTATION, OLIVIER MORIN, BRUT	66
CHAMPAGNE, MARC CHAUVET, BRUT ROSÉ	120
CHAMPAGNE, INITIALES, MARC CHAUVET, 2013	140
*CHAMPAGNE 1ER CRU, PUGEOT, EXTRA-BRUT	140
CHAMPAGNE, DEVAUX & MICHEL CHAPOUTIER, BRUT, 2012	170
CHAMPAGNE, 1ER CRU, LES ROMAINS, BRUT, 2010	320
CHAMPAGNE, GRANDE ANNÉE, BOLLINGER, BRUT, 2012	400
CHAMPAGNE, CRISTAL, LOUIS ROEDERER, 2014	500

### GEORGIE

*KARTLI ASURETI, GOTSA, TSITSKA-CHINURI, 2019	100
---	-----

### ITALIE

PROSECCO, SERENA, BRUT NATURE	48
*PROVINCIA DI PAVIA, TENUTA BELVEDERE, ROSE 2021	70
*CINCIALLEGRA, IL ROCCOLO DI MONTICELLA, ORANGE	76

## LES ROSÉS

### FRANCE

*VDF, GAMAY, LE ROSE DU MATIN, 2021	70
-------------------------------------	----

### ESPAGNE

RIOJA ALTA, TEMPRANILLO, MORAZA, 2022	58
RIOJA ALTA, VINA TONDONIA GRAND RESERVA, 2012	114

### PORTUGAL

*VDP, RUFETE/TOURIGA, RUFIA, 2021	57
-----------------------------------	----

## LES ORANGES

### FRANCE

*VDF, BONNET ORANGE, BONNET HUTEAU VIGNERONS, 2022	64
*PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU ILE DE VERGELESSES, DOM. CHANDON DE BRIAILLES, LA VIE EST BELLE, 2020	230

### ITALIE

VENETO, GARGANECA, CONTAME, 2017	75
*VINO BIANCO, VERMENTINO, CARLAZ, 2019	90
*VENEZIA GIULA, PINOT GRIGIO, DARIO PRINCIP, 2017	137

### ÉTATS-UNIS

CARNEROS, CHARDONNAY, SCRIBE, 2018, 500ML	80
TUALATIN HILLS, GEWURSTRAMINER, MALOOF, 2021	97

### AFRIQUE

SWARTLAND, LIQUID SKIN, MOTHER ROCK, 2021	73
---	----

### ESPAGNE

*ALICANTE, VIOGNIER, TEO BLANCO, 2020	73
---------------------------------------	----

# VINS BLANCS

## FRANCE

*ENTRE-DEUX-MERS, CHÂTEAU LES ARROMANS, 2022	45
CÔTES DU RHÔNE, DOMAINE ROGER PERRIN, 2021	49
*ALSACE, RIESLING, CATTIN LIBRE, J. CATTIN, 2021	50
*VOUVRAY, CHENIN BLANC, DOMAINE D'ORFEUILLE, 2017	55
ALSACE, MÉMOIRE, DIRLER-CADÉ, 2021	65
*MONTLOUIS SUR LOIRE, RIGODON, L. CHANSON, 2022	67
*PRINCIPAUTÉ D'ORANGE, VIOGNIER, GUY MOUSSET, 2020	69
BOURGOGNE CHITRY, OLYMPE, OLIVIER MORIN, 2020	71
MUSCADET SÈVRE ET MAINE, LA RENAUDIÈRE, 2020	74
BOUZERON, ALIGOTÉ, XAVIER MOISSENET, 2021	74
SANCERRE "FRÉTOY", DOM. TINEL-BLONDELET, 2022	75
ST-JOSEPH "TERRESSES" DOM. DU MORTIER, 2021	75
CROZES-HERMITAGE, J.DENUZIÈRE, 2020	76
CHABLIS, CLOTILDE DAVENNE, 2022	78
BOURGOGNE, VIEILLES VIGNES, JEAN CHARTRON, 2021	79
VDF, CH'NAIN, LA GRANGE DE NOUE MÉA, 2021	82
VDF, CUVÉE NADÈGE, DOMAINE RAPATEL, 2010	83
SAINT-JOSEPH, LYSERAS, YVES CUILLERON, 2021	92
*VDF, SAUVIGNON GRIS, ATHÉNAIS DE BÉRU, 2018	95
*CDR "LA RESERVE", CLAIRETTE, LE CLOS DU CAILLOU, 2021	95
CHOREY-LES-BEAUNE "CLOS MARGOT", H. PAVELOT, 2018	100
SANCERRE, LE GRALL, VINCENT GRALL, 2022	104
*ALSACE, MUSCAT, ALBERT BOXLER, 2021	105
ALSACE GRAND CRU, RIESLING, PENSÉES SAUVAGE, 2019	108
*VDF, SAUVIGNON BLANC, ALEXANDER BAIN, 2019	112
SAINT-ROMAIN "COMBE BAZIN", DOM DES CROIX, 2020	120
POUILLY-FUISSÉ 1 ER CRU, DOMAINE BARRAUD, 2021	128
CONDRIEU, LA PETITE CÔTE, YVES CUILLERON, 2020	131
CHABLIS GRAND CRU BOUGROS, DOM. DE VAUROUX, 2018	143
*CHABLIS PREMIER CRU LES VAILLONS, BILLAUD-SIMON, 2021	144
HERMITAGE, MARSANNE, LAURUS, GABRIEL MEFFRE, 2019	148
MEURSAULT, LES DRESSOLES, DOM. JEAN FERY, 2020	170
MEURSAULT, NICOLAS POTEL, 2020	200
*SAUMUR "CLOS ROMANS", DOM. ROCHES NEUVES, 2021	225
CHABLIS GRAND CRU VAUDÉSIR, LOUIS MICHEL&FILS, 2019	232
MEURSAULT 1ER CRU, THIERRY & PASCALE MATROT, 2020	378

## ESPAGNE

<i>RUEDA, VERDEJO, ILUSIONISTA, 2022</i>	51
NAVARRA, CHARDONNAY, BARRICA, VEGA SINDOA, 2021	55
*RIOJA ALTA, MORAZA LAS TASUGUERAS, 2020	63
*PENEDES, BLANC TRADICIO, CAN FEIXES, 2020	64
*ARABAKO-TXAKOLINA, TANTAKA, 2021	68
RIOJA, VIURA/GRENACHE, VALENCISO, 2022	76
BIERZO, PALOMINO, JAVIER GONZALEZ&SUAREZ, 2018	88
CONCA DE BARBERA, MILMANDA, MIGUEL TORRES, <b>2015</b>	128
CONCA DE BARBERA, MILMANDA, MIGUEL TORRES, <b>2014</b>	131
CONCA DE BARBERA, MILMANDA, MIGUEL TORRES, <b>2013</b>	134
RIOJA RESERVA, VIURA/MALVAISIA, VINA TONDONIA, <b>2011</b>	135

## AUTRICHE

*KAMPTAL, RIESLING, LENZ, LOIMER, 2022	58
*KAMPTAL, GRUNER VELTLINER, LOIMER, 2022	60

## VINS BLANCS (SUITE)

### ÉTATS-UNIS

CLARKBURG, CHENIN BLANC, DRY CREEK VINEYARD, 2021	58
CALIFORNIA, CHARDONNAY, SHADOW RIDGE, 2020	60
*CENTRAL COAST, CHARDONNAY, CLOS LACHANCE, 2021	78
TUALATIN HILLS, RIESLING, MALOOF, 2021	84
SONOMA VALLEY, CHARDONNAY, SCRIBE, 2021	136

### ITALIE

*DELLE VENEZIE, PINOT GRIGIO, GUISEPPE CAMPAGNOLA, 2022	41
*VERDICCHIO DEI CAPELLI DI JESI CLASSICO SUPRIORE, CAPOVOLTO, 2022	58
ROERO, ARNEIS, PAITIN, 2021	63
SOAVE CLASSICO, GARGANECA, SUAVIA, 2022	65
FRUILI ISONZO, PINOT GRIGIO, I FEUDI DI ROMANS, 2022	68
*TERRE SICILIANE, GRILLO, MAGICO, FABIO, FERRACANE, 2022	71
TREBBIANO, TOSCANA, LA LUPINELLA, 2020	71
*TERRE SICILIANE, ETMAN, NUZZELLA, 2021	78
*BIANCO DI TOSCANA, SOMAIO, CROCE DI FEBO, 2021	83
FRIULI ISONZO, SAUVIGNON BLANC, VIE DI ROMANS, 2019	101
TOSCANA, VISTAMARE, GAJA, 2021	125
*VIGNERIE DI SALVO, VIGNA CASELLE, 2019	134

### GRÈCE

ATTIKI, SAVATIANO, MYLONAS WINERY, 2022	47
ATTIKI, ASSYRTIKO, MYLONAS WINERY, 2022	50
ATTIKI, OAK SAVATIANO, MYLONAS WINERY, 2022	60

### ARGENTINE

SEMILLON, CERTEZAS, MICHELINI I MUFATTO, 2020	120
---	-----

## VINS ROUGES

### ALLEMAGNE

RHEINHESSEN, SPATBURGUNDER, ECKEHART, GROHL, 2019	66
---	----

### ARGENTINE

TUPUNGATO, MICHELINI I MUFATTO, 2021	61
--------------------------------------	----

### CHILI

*BIO BIO, PAIS, EL CARMEN DE CUCHA CUCHA, 2021	71
--	----

### ÉTATS-UNIS

SANTA BARBARA, CAB-S, QUEEN OF HEARTS, 2021	62
SANTA CLARA VALLEY, CAB-S, CLOS LACHANCE, 2021	71
SANTA CLARA VALLEY, MÉRITAGE, CLOS LACHANCE, 2021	73
CHEHALEM MOUNTAINS, PINOT NOIR, BECKHAM ESTATE, 2018	97
NAPA VALLEY, ZINFANDEL, BUEHLER VINEYARDS, 2020	97
*SONOMA COAST, SYRAH, SCRIBE, 2018	176
NAPA VALLEY, CAB-S, CAYMUS, 2019. 1L	241
NAPA VALLEY, MERLOT, DUCKHORN VINEYARD, 2000	300
NAPA VALLEY, CAB-S, CHATEAU MONTELENA, 2007	450



## VINS ROUGES (SUITE)

### FRANCE

CÔTES DE GASCOGNE, ELISABETH, 2021	39
BEAUJOLAIS, LE RONSAY, JEAN-PAUL BRUN, 2021	46
*PIC SAINT-LOUP, BONNE PIOCHE, DOM CLAVEL, 2021	50
CÔTES DU ROUSSILLON, RÉGIS BOUCABEILLE, 2020	52
*VDF, PINEAU D'AUNIS, PUNK, WINE IS MUSIC, 2020	52
*CAHORS, MALBEC, PRESTIGE, HAUT-MONTPLAISIR, 2018	55
MORGON, LA CROIX GAILLARD, PARDON & FILS, 2021	55
PAYS D'OC, MERLOT, LES BOIS DE PEYRE, 2019	56
CHEVERNY, VIEILLES VIGNES, DOMAINE SAUGER, 2020	57
*VAL DE LOIRE, CAB À L'OUEST, DOM. COGNETTES, 2021	58
*MIVERVOIS LIVINIÈRE, CHATEAU MARIS "LES PANELS", 2021	64
*VDF, CAB-FRANC, CHOU CAB, LA GRANGE DE NOUE MÉA, 2021	67
SAINT-AMOUR, JEAN-PAUL BRUN, 2021	68
BEAUMES DE VENISE, MARTINELLE, 2021	70
*ST-CHINIAN, IVRESSES, CANET-VALETTE, 2021	75
ST-JOSEPH, BARA, DOMAINE DU MORTIER, 2012	75
*VDF, TOUCHEZ LE GROS LOT, GRANGE DE NOUE MÉA, 2020	75
*SAVOIE, MONDEUSE, CLAUDE QUENARD & FILS, 2019	77
SAINT-ESTÈPHE, CHATEAU L'ESTÈPHE, VIGNOBLE ARNAUD, 2018	82
*ST-NICOLAS DE BOURGUEIL "LES MALGAGNES, Y. AMIRAULT, 2020	85
*BANDOL, AMOURVÈDRE, DOM. LES TERRES PROMISES, 2020	87
CANON-FRONSAC, CHATEAU MOULIN PEY-LABRIE, <b>2008</b>	90
HAUT-MÉDOC, CLOSERIE DES MOUSSIS, 2020	94
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE, CAMILLE GIROUD, 2020	96
CROZES-HERMITAGE, SYRAH, CONDITUS, J. DENUZIÈRE, 2021	97
*MORGON, MARCEL LAPIERRE, 2021	98
CANON-FRONSAC, CHATEAU MOULIN PEY-LABRIE, <b>2010</b>	100
BOURGOGNE, SAPIDUS, DOMAINE MONGEARD-MUGNERET, 2020	105
CORNAS, DOMAINE J. DENUZIÈRE, 2020	110
*ALSACE, PINOT NOIR, ALBERT BOXLER, 2021	123
CHATEAUNEUF-DU-PAPE, LES SAFRES, CLOS DU CAILLOU, 2020	124
ALOXE-CORTON VIEILLES VIGNES, MICHEL GAY ET FILS, 2018	135
MOULIN À VENT, PHILIPPE PACALET, 2020	161
NUITS-SAINT-GEORGES "AU CHOUILLET" VIEILLES VIGNES, DOM. LÉCHENEULT, 2020	170
POMMARD "LES NOIZONS", ANTOINE OLIVIER, 2020	190
MARGAUX, BEL-AIR-MARQUIS D'ALIGRE, <b>2005</b>	239
<i>MARGAUX, BEL-AIR MARQUIS D'ALIGRE, 2009</i>	239
VOSNE ROMANÉE, LES CHALANDINS, CAMILLE GIROUD, 2018	240
CORNAS, PHILIPPE PACALET, 2020	250
CORTON-BRESSANDES GRAND CRU, DOM. TOLLOT- BEAUT, 2020	290
<i>ST-ÉMILION 1ER GRAND CRU, CHATEAU MAGDELAINE, 2011</i>	300
CHARMES CHAMBERTIN GRAND CRU, CAMILLE GIROUD, 2015	520
L'HERMITAGE, DOMAINE JEAN-LOUIS CHAVE, 2018	534
*CORTON-BRESSANDES GRAND CRU, PHILIPPE PACALET, 2019	600
SAINT-ÉMILION GRAND CRU, CHÂTEAU VALANDRAUD, <b>2009</b>	675
ÉCHEZEAUX GRAND CRU, DOMAINE JEAN GRIVOT, 2019	800
ERMITAGE "EX VOTO", E. GUIGAL, CHATEAU D'AMPUIS, 2015	850

## VINS ROUGES (SUITE)

### ESPAGNE

NAVARRA, CAB-S, VEGA SINDOA, 2020	49
*TERRA ALTA, TREPAT/MACABEU, BATUSSA	58
ARINENA, GRENACHE, NINO MIMADO, 2016	62
RIOJA, TEMPRANILLO, LADERAS DE CABAMA, 2021	64
NAVARRA IZAR, VEGA SINDOA, 2016	78
PRIORAT, HUMILITAT, FRANK MASSARD, 2019	79
RIOJA RESERVA, TEMPRANILLO, VALENCISO, 2016	85
BIERZO, MENCIA, ENCINAS, A. GRAILLOT & R. PEREZ, 2019	85
TERRA ALTA, LA FURTIVA, VINYA D'EN MIQUEL, 2021	89
RIOJA, ALLENDE, MIGUEL ANGEL DE GREGORIO, <b>2009</b>	130
PENEDES, MAS DE LA PLANA, TORRES, 2017	150
RIOJA, ALLENDE, MIGUEL ANGEL DE GREGORIO, <b>2012 1.5L</b>	150
<i>PENEDES, CABERNET SAUVIGNON, MIGUEL TORRES, 2011</i>	181
RIOJA ALLENDE, MIGUEL ANGEL DE GREGORIO, <b>2001</b>	228
PENEDES, TORRES, RESERVA REAL, <b>2001</b>	300
RIOJA ALTA, VINA TONDONIA GRAND RESERVA, <b>2001</b>	330
RIOJA CALVARIO, FINCA ALLENDE, <b>2011</b>	340

### ITALIE

TERRE DI CHIETI, SANGIOVESE, MASSOREALE, 2021	39
SALENTO, NEGROAMARO, DONNA MARZIA, 2021	41
ROSSO DI TOSCANA, ERTA & CHINA, RENZO MASI, 2020	52
LEVERANO NEGROAMARO RISERVA, LIRANU, CONTI ZECCA, 2020	60
*MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, GIANNICOLA DI CARLO, 2021	63
CHIANTI COLLI SENESI RISERVA, PODERI DEL PARADISO, 2020	66
VALPOLICELLA RIPASSO, CLASSICO SUPERIORE, GASO, 2018	68
*AGLIANICO DEL VULTURE, SIIR, SAN MARTINO, 2020	68
VIGNETI DELLE DOLOMITI, TEROLDEGO, FORADORI, 2020	68
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE, FONTE ALLA SELVA, 2019	70
*TOSCANE, IL DRAGO, DONATELLA CINELLI COLOMBINI, 2019	75
*EMILIA ROSSO, SARAMAT, 2020	79
ROERO, NEBBIOLO, ALBERTO OGGERO, 2020	81
*TOSCANE, ORCIA, CENERENTOLA, D. COLOMBINI, 2018	95
CORTONA, SYRAH, L'USCIOLO, 2020	97
*CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE, Q. SECONDA, 2015	98
AMARONNE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO, RUSTICO, 2016	105
BAROLO, RAVERA, ABRIGO GIOVANNI 2016	108
BARBARESCO, SERRABOELLA, PAITIN, 2018	110
<i>ETNA ROSSO, S. SPIRITO, TENUTA DELLE TERRE NERE, 2020</i>	113
BRUNELLO DI MONTALCINO, ARGIANO, 2018	120
*VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE, QUINTARELLI, 2014	195
BAROLO, PIRA, ROAGNA 2017	315
BARBARESCO, GALLINA, ROAGNA, 2017	315
TOSCANA, G.A. ROSSI DI MEDELANA, LAPUCAIA, <b>2009</b>	325
BAROLO RISERVA, FONTANAFREDDA, <b>2010</b>	370
BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA, POGGIO AL VENTO, <b>2010</b>	382
BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA, POGGIO AL VENTO, <b>2001</b>	500
BAROLO, SAN ROCCO, AZIENDA AGRICOLA AZELIA, <b>2000. 1.5L</b>	680

# TASTING MENU

90\$

CHEF: ALEXIS LESSARD

## HAMACHI

PLUM, UMESHU GEL

## LEEKs

APPLE, SOUR CREAM, PANKO

*\*VDF, CUVÉE NADÈGE, DOMAINE DE RAPATEL, 2010*

## CAVATELLI

TRUFFLE, MUSHROOMS, CARROT JUICE, BACON

*BEAUJOLAIS, LE RONSAY, JEAN-PAUL BRUN, 2021*

## QUAIL

ESPELETTE PEPPER SAUCE, PEPPERS, NDUJA,  
CELERY ROOT PURÉE

*MONTAGNE ST-ÉMILION, ROCHER CORBIN, 2016*

## DUCK

ASIAN SAUCE, MUSHROOMS, ROASTED SESAME

*RIOJA, ALLENDE, MIGUEL ANGEL DE GREGORIO, 2012*

## SEASONAL CAKE

FRIED ZUCCHINI CAKE, CONFIT ORANGE,  
CHOCOLATE MOUSSE

*\*ALICANTE, VIOGNIER, TEO BLANCO, 2020*

## ACCORD VIN

45\$

SOMMELIER: GABRIEL BRISSON

# LE SURF & TURF LOLA

## RIB STEAK

### NORTHERN PREMIUM GOLD

*SERVED WITH VEGETABLES, FRENCH FRIES, FOIE GRAS SAUCE,  
BLACK TRUFFLE SALT, AND FRESH PARMESAN*

## SCALLOP

### FROM NOVA SCOTIA

*CELERY ROOT PURÉE, BACON,  
CREAM AND WHITE WINE SAUCE*

130\$ - FOR 2

**APPETIZER & MAIN  
START AT 45\$**

**APPETIZERS**

**G BUTTERNUT SQUASH SOUP**

CREAM, GINGERBREAD CRUMBLE, FOCCACIA

**G LOLA CEASAR**

BACON, CROUTONS, LOLA VINAIGRETTE

**MC LOLA**

MOZARELLA DI BUFFALA SLIDER, TRUFFLE MAYONNAISE  
TOMATILLO CHUTNEY, CHICKEN SKIN CHIPS & ARAGULA

**L PÂTE EN CROUTE**

DUCK PATE WITH VERMOUTH, HAZELNUT, CRANBERRY,  
TRUMPET OF DEATH

**L FRIED BRUSSEL SPROUTS**

BLACK GARLIC HUMUS, LEMON AND ANCHOVY VINAIGRETTE,  
PARMESAN, FRIED SHALLOT, HABANADA PEPPER

**L DUMPLING**

PORK, GINGER, ASIAN SAUCE, CASHEW, CORIANDER  
CHICORY, RADISH, SHIITAKE

**G/L SALMON CRUDO +5**

SPICY MAYO WITH LIME, PICKLE, CITRUS SEGMENT, ALMONDS,  
DILL, RICE AND NORI CHIPS, PEPPER AND SUNFLOWER OIL

**G OCTOPUS +5**

CORN, CORN, CORN, PEPPER AND SUNFLOWER OIL, CILANTRO

**FOIE GRAS MOUSSE +7**

PECAN, SEA BUCKTHORN, HONEY AND THYME FINANCIER,  
CHANTERELLE, GROUND CHERRY COMPOTE

*SUPREME PAIRING SAUTERNE, CHATEAU BROUSTET, 2010 +15*

**G**= GLUTEN FREE

**L**= LACTOSE FREE

# MAINS

## HOMEMADE TAGLIATELLE

CREAMY TOMATO SAUCE, BEEF AND DEER MEAT BALL,  
MARINATED CHANTERELLE, PARMESAN, BASIL

## GNOCCHI

TRUFFLE, CARROT JUICE, PARMESAN, BACON, BLACK  
TRUMPER MUSHROOMS  
*XTRA SCALLOP +9\$*

## G/L TUNA TARTAR

WASABI MAYO, SHALLOT, CUCUMBER, CILANTRO, PECAN,  
TURNIP

## G/L BEEF TARTAR

GREEN ONION SALSA, GINGER, ALMOND, APPLE, CILANTRO

## G CATH OF THE DAY

FRESH GOAT'S CREAM, SPAGHETTI SQUASH,  
PAN FRIED EDAMAME, WALNUT & SAGE, FRIED CAPER

## G/L STEAK AND FRIES

9OZ STRIP LOIN, HOMEMADE FRIES, PEPPER SAUCE  
*XTRA SCALLOP +9\$*  
*XTRA PAN FRIED FOIE GRAS +20\$*  
*XTRA VEGGIES +4\$*  
*XTRA MUSHROOM PAN +8\$*

## G/L DUCK BREAST +7

SOY, MAPLE, BEET, SALSIFY, MUSHROOM, PISTACHIO,  
RED WINE SAUCE

## G/L GRILLED SWEETBREAD +8

POTATO, CARROT, CORIANDER, CHARMOULA, DUKKA

## G SCALLOP & BLACK PUDDING +10

FENNEL, CELERY PUREE, APPLE, TARRAGON, PISTACHIO

## WHY NOT...

### HOMEMADE BREAD

1\$

PARMESAN & HERBS WITH AROMATIC OIL

### VEGGIES

4\$

### MUSHROOM PAN

8\$

### LOLA'S FRENCH FRIES

6\$

TRUFFLE & PARMESAN

### LOLA'S POUTINE

10\$

LOLA'S FRIES WITH FOIE GRAS SAUCE

## DESSERTS

**BISCUIT MAISON** 6  
CHOCOLAT BLANC ET NOIR SERVI CHAUD AVEC CRÈME GLACÉE MAISON

**ACCORD PROPOSÉ:**  
MAURY, VINTAGE, MAS AMIEL, 2020 +6

**CRÈME BRULÉE** 6  
SAVEUR DU MOMENT

**ACCORD PROPOSÉ:**  
MUSCAT DE SAMOS, +6

**BANANE FRITE** 10  
GLACE ARACHIDE, CARAMEL AUX BANANES, CRUMBLE CHOCOLAT BLANC

**ACCORD PROPOSÉ:**  
PREMIÈRES GRIVES, DOMAINE TARIQUET, 2022 +6

**PROFITEROL LOLA** 12  
CRÈME GLACÉE À LA VANILLE, SUCRE À LA CRÈME, PACANE

**ACCORD PROPOSÉ:**  
MARTINI DESSERT À L'ÉRABLE +12

## FROMAGE DU QUÉBEC

**LA BÊTE À SÉGUIN**  
& **ZACHARY CLOUTIER** 14  
SERVI AVEC NOTRE PAIN AU NOIX, MIEL DE LA MÈRE À CAMILLE, ARGOUSIER

**ACCORD PROPOSÉ:**  
PASSITO DI PANTELLERIA, SESE, TUA RITA, 2018 +12

## DIGESTIFS

**CAFÉ ALCOOLISÉS** 12  
BRÉSILIEU, ESPAGNOL, B52, ETC...

**PISTACHE GLACÉ** 14  
CRÈME PISTCHE, AVRIL, VODKA,  
ESPRESSO

**COGNAC** 12  
GAUTHIER VS  
RÉMY MARTIN VSOP +5  
RÉMY MARTIN XO +13

**MARTINI DESSERT** 12  
ESPRESSO, BAILEY'S, FRANGELICO,  
LIQUER DE CAFÉ

**ESPRESSO MARTINI** 12  
ESPRESSO, VODKA, LIQUER DE CAFÉ

**PORTO** 6  
CABRAL BRANCO FINO  
CABRAL RESERVA +2  
TAYLOR FLADGATE 10 ANS +7  
TAYLOR FLADGATE 20 ANS +12

**HOT SHOT!!!!!!!** 5

## SWEETS

### HOMEMADE COOKIE 6

DARK AND WHITE CHOCOLATE, HOMEMADE ICE CREAM

**PAIRING:**

MAURY, VINTAGE, MAS AMIEL, 2020 +6

### CRÈME BRULÉE 6

FLAVOR OF THE DAY

**PAIRING:**

MUSCAT DE SAMOS +6

### FRIED BANANA 10

PEANUT ICE CREAM, BANANA CARAMEL, WHITE CHOCOLATE CRUMBLE

**PAIRING:**

PREMIÈRES GRIVES, DOMAINE TARIQUET, 2022 +6

### LOLA'S PROFITEROL 12

VANILLA ICE CREAM, SUCRE À LA CRÈME, PECAN

**PAIRING**

MARTINI DESSERT À L'ÉRABLE +12

## QUEBEC CHEESE

### LA BÊTE À SÉGUIN

#### & ZACHARY CLOUTIER 14

SERVED WITH OUR NUTS BREAD, LA MÈRE À CAMILLE HONEY, SEBUCKTHORN

**PAIRING**

PASSITO DI PANTELLERIA, SESE, TUA RITA, 2018 +12

## DIGESTIFS

### CAFÉ ALCOOLISÉS 12

BRÉSILIEEN, ESPAGNOL, B52, ETC...

### PISTACHE GLACÉ 14

CRÈME PISTACHE, AVRIL, VODKA,  
ESPRESSO

### COGNAC 12

GAUTHIER VS

RÉMY MARTIN VSOP +5

RÉMY MARTIN XO +13

### HOT SHOT!!!!!!! 5

### MARTINI DESSERT 12

ESPRESSO, BAILEY'S, FRANGELICO,  
LIQUER DE CAFÉ

### ESPRESSO MARTINI 12

ESPRESSO, VODKA, LIQUER DE CAFÉ

### PORTO 6

CABRAL BRANCO FINO

CABRAL RESERVA +2

TAYLOR FLADGATE 10 ANS +7

TAYLOR FLADGATE 20 ANS +12

## DERNIÈRE CHANCE A VENDRE

<b>ROUGE, ETATS-UNIS, CALIFORNIE, DELTA, CAB-S, 2021</b>	45
<b>ROUGE, REPUBLIQUE TCHEQUE, ANDRÉ, J. SBOROVSKY, 2017</b>	54
<b>ROUGE, ESPAGNE, BOBAL, 59 QUILATES, 2019</b>	60
<b>ROUGE, GRECE, NAOUSSA, XINOMAVRO, 2017</b>	80
<b>ROUGE, SLOVENIE, VDT, TERAN, COTAR, 2018</b>	91