

COCKTAIL & MOCKTAIL SIGNATURE

LE DETOX

GIN BLEU ROYAL, ST-GERMAIN, JUS DE VERT, CITRON, TONIC

MARGUARITA PICKLE ÉPICÉ

TÉQUILA, TRIPLE SEC, JUS DE PICKLE, JALAPENO, AGAVE

BOURBON MULE

BOURBON, LIQUEUR DE RHUBARBE, SIROP DE MIEL, BASILIC, GINGERALE

LIMONADE PRINTANIÈRE

GIN, CANNEBERGE BLANC, SIROP ERABLE, CIDRE, CANNELLE

HIBISCUS SOUR FUMÉ

MEZCAL, CITRON, HIBISCUS, BLANC OEUF

COCKTAIL: 15\$

MOCKTAIL: 15\$

HUÎTRES

UNITÉ (1)	4\$
DEMI DOUZAINES (6)	21\$
DOUZAINES (12)	40\$



MENU DÉGUSTATION

BANNIQUE

MOULE ET BOURGOT, HUMMUS CAROTTE, MASCARPONE
MIEL & HERBES, HUILE VERTE

TRUITE ARC-EN-CIEL CONFITE

BEURRE BLANC MISO, HUILE DE PIMENT, KIMCHI
VDQ, RIESLING, DOMAINE DU FLEUVE, 2023

CAVATELLI

CREVETTE DE MATANE, PANKO AU POIVRE DES DUNES, PETIT POIS,
JUS DE MOULE CRÉMÉ
*NIAGARA RIVER, CHARDONNAY, REIF ESTATE, 2023

FLANC DE PORC

SIROP D'ÉRABLE, PURÉE DE DATTE, CHIP DE POMME
VDQ, FRÉQUENCE, DOM. GRAND SAINT CHARLES, 2023

AGNEAU

ENDIVE, CHAMPIGNON, SAUCE ROMARIN
OKANAGAN VALLEY, LE GRAND VIN, OSOYOOS LAROSE, 2020

PUDDING CHOMEUR

COULIS SUCRE À CRÈME, SIROP CRYSTALISÉ
NIAGARA PENINSULA, ICE WINE, INNISKILLIN, 2023

AUCUN CHANGEMENT POSSIBLE
DISPO POUR LA MOITIÉ DE LA TABLE OU PLUS

MENU DÉGUSTATION 95\$
ACCORD VIN 50\$

TERRE & MER

CHÂTEAUBRIAND

SERVI AVEC LÉGUME DU MOMENT, SAUCE FOIE GRAS,
FRITE TRUFFE ET PARMESAN

HOMARD

BEURRE BLANC, LARDONS, PETITS POIS, PANKO AUX HERBES

POUR 2 PERSONNES 170\$
AVEC UN CHOIX ENTRÉE

ENTRÉE

VELOUTÉ COURGE ET AIL ROTI G
MAITAKE À L'ÉRABLE, CRUMBLE DE PISTACHE

CÉSAR LOLA G
SUCRINE, CROUTON, LARDON, PARMESAN

CARPACCIO DE CERF G
PESTO DE ROQUETTE, TOMATE SÉCHÉ, MAYO AIL CONFIT & PIMENT GORIA, ÉCHALOTE FRITE

SASHIMI HAMACHI
SALSA DE SESAME ET SHOYU, CONCOMBRE, ANETH, ORANGE, RIZ SOUFFLÉ, HUILE VERTE

CHOUX DE BRUXELLE FRIT L 
HUMMUS À L'AIL NOIR, VINAIGRETTE CITRON & ANCHOIS, PARMESAN, ÉCHALOTE

CROMESQUIS DE BOEUF
FOIE GRAS, SAUCE FOIE GRAS, OIGNON MARINÉ

ACCRAS DE MORUE L
AIOLI, ÉCHALOTTE MARINÉES, MUESCLUN ET VINAIGRETTE MAISON

CRABE DES NEIGES G +5
MOUSSE DE CHÈVRE, RABIOLE, BEURRE AUX HERBES, RIZ SOUFFLÉ

TERRINE DE FOIE GRAS +5
FOCACCIA, GRAINE DE MOUTARDE

EXTRA

PAIN MAISON 1\$
FINES HERBES ET PARMESAN

LÉGUMES DU MOMENT 8\$
SELON ARRIVAGE

FRITE LOLA 8\$
TRUFFE & PARMESAN

POUTINE LOLA 12\$
FRITE TRUFFE, PARMESAN,
SAUCE FOIE GRAS

CAVATELLI

CHORIZO, SAUCE CRÈME AU THYM, SHIMEJI, POIS VERT, PANKO AUX HERBES ET POIVRES DES DUNES

GNOCCHI  **L**

JUS DE CAROTTE, TROMPETTE DE LA MORT, LARDON, TRUFFE, PARMESAN
EXTRA CREVETTE +12\$
EXTRA BAVETTE +25\$

TARTARE DE THON AVEC FRITE **G/L**

VINAIGRETTE MISO, GEL DE LIME GINGEMBRE ET MIEL, JALAPENO MARINÉ, POUSSE DE CORIANDRE

TARTARE DE BOEUF AVEC FRITE **G/L**

HUILE DE TRUFFE, PARMESAN, TOMATE SÉCHÉ, PERSIL, JAUNE D'OEUF

MORUE **G**

PANAIS, CIPOLLINI, NAVET MARINÉ, CRÈME SURE GINGEMBRE, SAUCE COCO CORIANDRE
EXTRA CREVETTE +12\$

BAVETTE DE BOEUF **G/L**

SAUCE CHIMICHURRI, LÉGUMES DE SAISON, FRITES

SUPRÊME DE PINTADE **G**

CROÛTE DE CAJOU, CHOU-FLEUR, SAUCE THYM

PIEUVRE +7 **G**

MAIS, SALSA DE TOURNESOL, POP CORN ÉPICÉ, POUSSE DE CORIANDRE

CREVETTE +12 **G**

POIS MANGE TOUT, ARANCINI CHANTERELLE SHEMAJI, HUILE DE CHILI MISO, POIRE ASIATIQUE, SESAME

FILET MIGNON +15 **G/L**

SAUCE MOUTARDE, GRAINES DE MOUTARDE, POMME DE TERRE GRELOT, CAROTTES, PURÉE DE CAROTTES
EXTRA FRITE +6\$
EXTRA CREVETTE +12\$

G= DISPONIBLE SANS GLUTEN (SANS FRITURE)
 L= DISPONIBLE SANS LACTOSE

**ENTRÉE ET PLAT
 À PARTIR DE 48\$**

TASTING MENU

BANICK

MUSSELS AND SEA SNAILS, CARROT HUMMUS, HONEY AND HERBS
MASCARPONE, GREEN OIL

STEELHEAD CONFIT

MISO WHITE BUTTER, CHILI OIL, KIMCHI, BLOOD SORREL
VDQ, RIESLING, DOMAINE DU FLEUVE, 2023

CAVATELLI

MATANE SHRIMP, PANKO, DUNES PEPPER, PEAS, CREAMY MUSSEL JUICE
**NIAGARA RIVER, CHARDONNAY, REIF ESTATE, 2023*

PORK BELLY

MAPLE SYRUP, DATE PUREE, APPLE CHIP
VDQ, FRÉQUENCE, DOM. GRAND SAINT CHARLES, 2023

LAMB

ENDIVE, MUSHROOM, ROSEMARY SAUCE
OKANAGAN VALLEY, LE GRAND VIN, OSOYOOS LAROSE, 2020

PUDDING CHOMEUR

SUGAR CREAM COULIS, CRYSTALIS SYRUP
NIAGARA PENINSULA, ICE WINE, INNISKILLIN, 2023

NO CHANGE POSSIBLE
AVAILABLE FOR HALF THE TABLE OR MORE

MENU 95\$
WINE PAIRING 50\$

SURF & TURF

CHÂTEAUBRIAND

SERVED WITH TRUFFLE FRIES WITH PARMESAN,
AND VEGETABLE OF THE MOMENT

LOBSTER

LOBSTER, BEURRE BLANC, BACON, PEAS, HERB PANKO

FOR 2 170\$
WITH ONE APPETIZER CHOICE

APPETIZER

ROASTED SQUASH AND GARLIC VELOUTÉ G
MAPPLE MAITAKE, PISTACHIO CRUMBLE

LOLA'S CAESAR SALAD G
SUCRINE, BACON, CROUTON, PARMESAN

HAMACHI SASHIMI
SESAME AND SHOYU SALSA, CUCUMBER, DILL, ORANGE, PUFFED RICE,
GREEN OIL

DEER CARPACCIO G
ARAGULA PESTO, SUNDRIED TOMATO, AÎLI & GORIA PEPPER
MAYONAISE, FRIED SCHALOTS

FRIED BRUSSEL SPROUTS L
BLACK GARLIC HUMMUS, LEMON AND ANCHOVY VINAIGRETTE,
PARMESAN, SHALLOT

BEEF CROMESQUIS
FOIE GRAS, FOIE GRAS SAUCE, MARINATED ONION

SALT COD FRITTERS L
AIOLI, MARINATED SHALLOTS, MESCLUN SALAD WITH HOUSE
VINAIGRETTE

SNOW CRAB +5 G
WHITE TURNIP, GOAT CHEESE MOUSSE, HERB BUTTER, PUFFED RICE

FOIE GRAS TERRINE +5
FOCACCIA, MUSTARD SEED

EXTRA

LOLA'S FRIES 8\$
TRUFFLE & PARMESAN

LOLA'S POUTINE 12\$
TRUFFLE FRIES, PARMESAN,
FOIE GRAS SAUCE

HOMEMADE BREAD 1\$
PARMESAN & HERBS

VEGGIES 8\$
ACCORDING TO ARRIVAL

CAVATELLI

CHORIZO, THYME CREAM SAUCE, SHIMEJI MUSHROOMS, GREEN PEAS, HERB AND DUNE PEPPER PANKO.

GNOCCHI  **L**

CARROT JUICE, PARMESAN, BACON, BLACK TRUMPET, TRUFFLE
XTRA SHRIMP +12\$
XTRA FLANK STEAK +25\$

TUNA TARTAR G/L

MISO VINAIGRETTE, LIME GINGER AND HONEY GEL, MARINATED JALAPENO, CORIANDER SPROUTS

BEEF TARTAR G/L

TRUFFLE OIL, SUNDRIED TOMATO, PARMESAN, EGG YOLK

COD G

PARSNIPS, CIPOLLINI, MARINATED TURNIP, GINGER SOUR CREAM, COCONUT AND CILANTRO SAUCE
XTRA SHRIMP +12\$

BEEF FLANK STEAK G/L

CHIMICHURRI SAUCE, SEASONAL VEGETABLES, FRIES

GUINEA FOWL G

CASHEW CRUST, CAULIFLOWER, THYME SAUCE

OCTOPUS +7 G

CORN, SUNFLOWER SALSA, SPICE POP CORN, CORIANDER SPROUTS

SHRIMP +12 G

MUSHROOM ARANCINI, SNAP PEAS, ASIAN PEAR, MISO CHILI OIL, SESAME

FILET MIGNON +15 G

MUSTARD SAUCE, MUSTARD SEEDS, BABY POTATOES, CARROTS, CARROT PURÉE
EXTRA FRIES +6\$
EXTRA SHRIMP +12\$

G= AVAILABLE WITHOUT GLUTEN
 L= AVAILABLE WITHOUT LACTOSE

**APPETIZER & MAIN
 START AT 48\$**

DESSERTS**BISCUIT MAISON 7\$**

CHOCOLAT NOIR ET BLANC, CRÈME GLACÉ DU MOMENT

CRÈME BRULÉE 7\$

SAVEUR DU MOMENT

GÂTEAU AU FROMAGE 8\$

COUREUR DES BOIS, CRUMBLE AUX NOISETTES, FLEUR DE SEL, COULIS DE CERISE, CROÛTE CARAMÉLISÉE

PUDDING CHOMEUR 8\$

COULIS SUCRE À CRÈME, SIROP CRYSTALISÉ

TARTELETTE SUCRE À LA CRÈME 8\$

EAU DE TOMATE, PACANE PRALINÉ

FROMAGE**FROMAGE DU QUEBEC DU MOMENT 16\$**

PURÉE DE FIGUES, LÉGUMES MARINÉS, MIEL, FOCACCIA

DIGESTIFS**CAFÉ ALCOOLISÉS 12**

BRÉSILIEN, ESPAGNOL, B52, ETC...

MARTINI DESSERT 15

ESPRESSO, BAILEY'S, FRANGELICO, LIQUEUR DE CAFÉ

SAINT-CRÈME GLACÉ 14

ST-CRÈME, AVRIL, VODKA, ESPRESSO

ESPRESSO MARTINI 15

ESPRESSO, VODKA, TIA MARIA

S'MORES ESPRESSO MARTINI 17\$

VODKA, BARISTA, BAILEY'S, ESPRESSO, MARSHMALLOW, CHOCOLATE, GRAHAM

SCOTCH

ABERLOUR 12 ANS	14
CHIVAS 12 ANS	12
GLENFIDDICH 12 ANS	14
TALISKER 10 ANS	16
LAGAVULIN 8 ANS	12

COGNAC

GAUTHIER VS	12
RÉMY MARTIN VSOP	17
RÉMY MARTIN XO	26

GRAPPA

EAU DE VIE POLI	15
-----------------	----

DESSERTS

HOMEMADE COOKIE 7\$

DARK AND WHITE CHOCOLATE, ICE CREAM OF THE DAY

CRÈME BRULÉE 7\$

FLAVOR OF THE DAY

CHEESECAKE 8\$

COUREUR DES BOIS, HAZELNUT CRUMBLE, FLEUR DE SEL, CHERRY COULIS, CARAMELIZED CRUST

PUDDING CHOMEUR 8\$

SUGAR CREAM COULIS, CRYSTALIS SYRUP

SUGAR CREAM TARTLET 8\$

TOMATO WATER, PRALINE PECAN

CHEESE

CHEESE FROM QUEBEC 16\$

FIG PUREE, MARINATED VEGETABLE, HONEY, FOCACCIA

DIGESTIFS

ALCOHOLIC COFFEE 12

BRÉSILIEN, ESPAGNOL, B52, ETC...

SAINT-CRÈME GLACÉ 14

SAINT-CRÈME, AVRIL, VODKA, ESPRESSO

MARTINI DESSERT 15

ESPRESSO, BAILEY'S, FRANGELICO, LIQUEUR DE CAFÉ

ESPRESSO MARTINI 15

ESPRESSO, VODKA, TIA MARIA

S'MORES ESPRESSO MARTINI 17\$

VODKA, BARISTA, BAILEY'S, ESPRESSO, MARSHMALLOW, CHOCOLATE, GRAHAM

SCOTCH

ABERLOUR 12 ANS	14
CHIVAS 12 ANS	12
GLENFIDDICH 12 ANS	14
TALISKER 10 ANS	16
LAGAVULIN 8 ANS	12

COGNAC

GAUTHIER VS	12
RÉMY MARTIN VSOP	17
RÉMY MARTIN XO	26

GRAPPA

EAU DE VIE POLI	15
-----------------	----