

COCKTAIL & MOCKTAIL SIGNATURE

SPRITZ D'AUTOMNE

AMERMELADE, ANIS ÉTOILÉE, POMME, CANNELLE, CIDRE PÉTILLANT

CAMERISE CLUB

GIN KM12, SIROP DE CAMERISE ET THYM, SODA

MARGUARITA À LA CITROUILLE

TÉQUILA, TRIPLE SEC, SIROP DE CITROUILLE ÉPICÉE, CITRON

LIMONADE POIRE ET ROMARIN

VODKA, SIROP DE ROMARIN, CITRON, MOUSSEUX À LA POIRE

KIWI WHISKY SOUR

WHISKY, SIROP DE KIWI, JUS CITRON, BLANC D'OEUF

COCKTAIL: 15\$

MOCKTAIL: 13\$

HUÎTRES

UNITÉ (1)	3,50\$
DEMI DOUZAINÉ (6)	19\$
DOUZAINÉ (12)	35\$



ENTRÉE

CRÈME DE COURGE G 
HUILE VERTE, CROUTON À L'AIL

CÉSAR LOLA G
SUCRINE GRILLÉE, CROUTON, LARDON, PARMESAN

TOMATE ANCESTRALE G 
RECADO NEGRO, VINAIGRETTE FRAMBOISE, GELÉE FRAISE
& POIVRE ROSE, MENTHE, CRUMBLE MIX DE NOIX

BOURGOT L
ESCABÈCHE, FOCACCIA GRILLÉE, AIOLI, ANETH

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

SASHIMI THON HAMACHI +5 G/L
SAUCE ASIATIQUE, SALADE PAPAYE VERTE, SHISHITO, CAJOU,
POUSSE CORIANDRE

CARPACCIO DE CERF +5 G
CHIP DE COURGE, MASCARPONE AUX HERBES, VINAIGRETTE
GRIOTTE, CRUMBLE MIX, NOISETTE

BURRATA D'ONTARIO +7 G
POIVRON GRILLÉ, PISTOU, NOISETTE, BAGEL TOUT GARNI ST-FLO

PARFAIT DE FOIE GRAS +7
COMPOTE DE TOMATILLO, CRUMBLE DE SARRAZIN AU ÉPICE, FRAISE
MARINÉE, FINANCIER AU TOPINAMBOUR

EXTRA

PAIN MAISON 1\$
FINES HERBES ET PARMESAN

LÉGUMES DU MOMENT 6\$
SELON ARRIVAGE

FRITE LOLA 8\$
TRUFFE & PARMESAN

POUTINE LOLA 12\$
FRITE LOLA, SAUCE FOIE GRAS

CAVATELLI MAISON

CANARD CONFIT, PLEUROTE ET POULE DES BOIS, PETIT POIS,
GIUANCIALE, PANKO À L'AIL, PARMESAN

GNOCCHI 

JUS DE CAROTTE, TROMPETTE DE LA MORT, LARDON, TRUFFE

EXTRA PÉTONCLE +8\$

EXTRA CONTREFILET +25\$

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

CONCOMBRE, ÉCHALOTE, MOUSSE WASABI, SÉSAME, GEL DE SOYA
ET GINGEMBRE, JUS DE CITRON, POUSSE DE CORIANDRE

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

DIJONNAISE, ÉCHALOTE, OIGNON VERT, AMANDE FUMÉ, CORNICHON

MORUE **G**

SAUCE CARI JAUNE & CURCUMA, OIGNON ROUGE, ÉDAMAME,
TOMATE CERISE, KALE, CRÈME SURE NORI

EXTRA PÉTONCLE +8\$

MACREUSE BRAISÉ **G/L**

OIGNON PERLÉ, CHAMPIGNON DU VERSANT, LARDON, PURÉE DE
POMME DE TERRE

EXTRA FRITE +6\$

EXTRA PÉTONCLE +8\$

MAGRET DE CANARD +5 **G/L**

EN CROÛTE DE PISTACHE ET FLEUR DE SEL, RISOTTO À LA COURGE,
MIEL, ZESTE ORANGE

**PIEUVRE GRILLÉE +8** **G/L**

ROMESCO, FENOUIL, CHORIZO, EDAMAME, MASCARPONE PIMENT GORIA

FILET MIGNON +15 **G/L**

SHIITAKEE, PURÉE DE COURGE MISO, POMME, PATATA BRAVA,
SAUCE CALVADOS

G= DISPONIBLE SANS GLUTEN

L= DISPONIBLE SANS LACTOSE

**ENTRÉE ET PLAT
À PARTIR DE 47\$**

MENU DÉGUSTATION

HÛITRE

GRANNY SMITH, HUILE DE CORIANDRE, POMMETTE

PÉTONCLE

SALSA DE PIMENT ET POMME, EAU DE TOMATE MONTÉ AU BEURRE
SALÉ, TOMATE CERISE CONFITE

MACON VILLAGES, DOMAINE FRANCOIS CHAPUIS, 2022

RAVIOLI

FARCI À LA COURGE, POMME ET RICOTTA, SAUGE, PERSIL, FROMAGE DE
CHÈVRE, CRUMBLE NOISETTE

SAINT-PERAY, J.DENUZIÈRE, 2021

KING ERINGII

DASHI AU CHAMPIGNON, POMME, PURÉE OIGNON CARAMÉLISÉ,
CHIP DE COURGE, OIGNON PERLÉ MARINÉ

AGLIANICO DEL VULTURE, ARBERESKO, SAN MARTINO, 2021

FILET MIGNON

PURÉE COURGE, MISO ET GINGEMBRE, SHIITAKE, POMME,
SAUCE CAMERISE

FRONSAC, CHÂTEAU COURAGE, 2015

CROUSTADE

POMME, COURGE, CITROUILLE

**MENU DÉGUSTATION 95\$
ACCORD VIN 45\$**

TERRE & MER

CÔTE DE BOEUF

NORTHERN PREMIUM GOLD

SERVI AVEC LÉGUMES, SAUCE FOIE GRAS,
FRITE TRUFFE ET PARMESAN

PÉTONCLE

DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE

SAUCE CRÈME PARMESAN, LARDON, PETIT POIS

**POUR 2 PERSONNES 150\$
AVEC UN CHOIX ENTRÉE**

APPETIZER

SQUASH CREAM G 
GREEN OIL, GARLIC CROUTON

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

HEIRLOOM TOMATO G 
RECADO NEGRO, RASBERRY DRESSING, STRAWBERRY & PINK PEPPER
GEL, MINT, NUTS CRUMBLE MIX

SEA SNAILS L 
ESCABECHE, FOCACCIA, GARLIC MAYO, DILL, MARINATED SHALLOT

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

HAMACHI TUNA SASHIMI +5
ASIAN SAUCE, CASHEW, PAPAYA SALAD, SHISHITO, CORIANDER SPROUT

DEER CARPACCIO +5 G
SQUASH CHIP, RICOTTA OF HERB, SOUR CHERRY DRESSING, HAZELNUT

ONTARIO'S BURRATA +7
GRILLED PEPPER, HAZELNUT, PISTOU, ST-FLO'S BAGEL

PARFAIT DE FOIE GRAS +7
TOMATILLO COMPOT, MARINATED STRAWBERRY, BUCKWHEAT CRUMBLE,
JERUSALEM ARTICHOKE FINANCIER

EXTRA

LOLA'S FRIES 8\$
TRUFFLE & PARMESAN

HOMEMADE BREAD 1\$
PARMESAN & HERBS

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

VEGGIES 6\$
ACCORDING TO ARRIVAL

MAIN

HOMEMADE CAVATELLI

DUCK CONFIT, MUSHROOM, GREEN PEAS, GUANCIALE, GARLIC PANKO

GNOCCHI



CARROT JUICE, PARMESAN, BACON, BLACK TRUMPET, TRUFFLE

XTRA SCALLOP +8\$

XTRA SIRLOIN STEAK +25\$

TUNA TARTAR G/L

CUCUMBER, SHALLOT, WASABI MOUSSE, SESAME, SOY AND GINGER GEL, LEMON JUICE, CORIANDER SPROUT

BEEF TARTAR G/L

DIJONNAISE, SHALLOT, GREEN ONION, SMOKED ALMOND, PICKLE

COD G

YELLOW CURRY AND TURMERIC SAUCE, RED ONION, EDAMAME, CHERRY TOMATO, KALE, NORI SOUR CREAM

XTRA SCALLOP +8\$

BRAISED BEEF SCOTER G/L

PEARL ONION, MUSHROOM, BACON, MASHED PATATO

EXTRA FRIES +6\$

EXTRA SCALLOP +8\$

DUCK BREAST +5 G/L

PISTACHIO AND FLOWER OF SALT CRUST, SQUASH RISOTTO, LEMON CONFIT, HONEY, ORANGE ZEST



GRILLED OCTOPUS +8 G/L

ROMESCO, FENNEL, CHORIZO, KALE, GORIA PEPPER, MASCARPONE

FILET MIGNON +15 G/L

SHIITAKE, APPLE, PATATA BRAVA, SQUASH PUREE, CALVADOS SAUCE

G= AVAILABLE WITHOUT GLUTEN
L= AVAILABLE WITHOUT LACTOSE

**APPETIZER & MAIN
START AT 47\$**

TASTING MENU

OYSTER

GRANNY SMITH, CORIANDER OIL, CRABAPPLE MOUSSE

SCALLOP

CHILI AND APPLE SALSA, TOMATO WATER MIXED WITH SALTED BUTTER, CHERRY TOMATO

MACON VILLAGES, DOMAINE FRANCOIS CHAPUIS, 2022

RAVIOLI

STUFFED WITH APPLE, RICOTTA AND SQUASH, SAGE, PARSLEY, GOAT CHEESE, HAZELNUT CRUMBLE

SAINT-PERAY, J.DENUZIÈRE, 2021

KING ERYNGII

MUSHROOM DASHI, APPLE, CARAMELIZED ONION PUREE, SQUASH CHIPS, MARINATED PEARL ONION

AGLIANICO DEL VULTURE, ARBERESKO, SAN MARTINO, 2021

FILET MIGNON

SQUASH, MISO AND GINGER PUREE, SHIITAKE, APPLE, HASKAP SAUCE

FRONSAC, CHÂTEAU COURAGE, 2015

APPLE CRUMBLE

SQUASH, PUMPKIN

MENU 95\$

WINE PAIRING 45\$

SURF & TURF

PRIME RIB STEAK

NORTHERN PREMIUM GOLD

SERVED WITH TRUFFLE FRIES WITH PARMESAN, AND VEGGIES

SCALLOP

FROM NOVA SCOTIA

PARMESAN CREAMY SAUCE, BACON, PEAS

FOR 2 150\$

WITH ONE APPETIZER CHOICE

DESSERTS

S'MORES ESPRESSO MARTINI 15\$
VODKA, BARISTA, BAILEY'S, ESPRESSO, GUIMAUVE, CHOCOLAT, GRAHAM

BISCUIT MAISON 7\$
CHOCOLAT BLANC ET NOIR, CRÈME GLACÉE MAISON

CRÈME BRULÉE 7\$
SAVEUR DU MOMENT

CHURROS 10\$
SAUCE CHOCOLAT

GÂTEAU AUX CAROTTES LOLA 10\$
FROMAGE À LA CRÈME, NOIX GRENOBLE, GEL D'ORANGE

DIGESTIFS

CAFÉ ALCOOLISÉS 12
BRÉSILIEN, ESPAGNOL, B52, ETC...

SAINT-CRÈME GLACÉ 14
ST-CRÈME, AVRIL, VODKA, ESPRESSO

HOT SHOT!!!! 5\$

MARTINI DESSERT 12
ESPRESSO, BAILEY'S, FRANGELICO,
LIQUEUR DE CAFÉ

ESPRESSO MARTINI 12
ESPRESSO, VODKA, TIA MARIA

SCOTCH
CHIVAS 12 ANS 12
BOWMORE 18 ANS 22
LAPHROAIG 13
BRUICHLADDICH 14
GLENFIDDICH 12 ANS 14
MACALLAN 12 ANS 20
TALISKER 10 ANS 16
LAGAVULIN 8 ANS 12

COGNAC
GAUTHIER VS 12
RÉMY MARTIN VSOP 17
RÉMY MARTIN XO 26

GRAPPA
JI GRAPPA 9
DI BASSANO 2016 9
EAU DE VIE POLI 15

DESSERTS

S'MORES ESPRESSO MARTINI 15\$

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

HOMEMADE COOKIE 7\$

DARK AND WHITE CHOCOLATE, HOMEMADE ICE CREAM

CRÈME BRULÉE 7\$

FLAVOR OF THE DAY

CHURROS 10\$

CHOCOLATE SAUCE

LOLA'S CARROT CAKE 10\$

WALNUTS, ORANGE GEL, CREAM CHEESE

DIGESTIFS

ALCOHOLIC COFFEE 12

BRÉSILIEN, ESPAGNOL, B52, ETC...

SAINT-CRÈME GLACÉ 14

SAINT-CRÈME, AVRIL, VODKA, ESPRESSO

HOT SHOT!!!! 5\$

MARTINI DESSERT 12

ESPRESSO, BAILEY'S, FRANGELICO, LIQUEUR DE CAFÉ

ESPRESSO MARTINI 12

ESPRESSO, VODKA, TIA MARIA

SCOTCH

CHIVAS 12 ANS	12
BOWMORE 18 ANS	22
LAPHROAIG	13
BRUICHLADDICH	14
GLENFIDDICH 12 ANS	14
MACALLAN 12 ANS	20
TALISKER 10 ANS	16
LAGAVULIN 8 ANS	12

COGNAC

GAUTHIER VS	12
RÉMY MARTIN VSOP	17
RÉMY MARTIN XO	26

GRAPPA

JI GRAPPA	9
DI BASSANO 2016	9
EAU DE VIE POLI	15