

COCKTAIL SIGNATURE

CAMERISE CLUB 15\$
GIN, CAMERISE, ROMARIN, CITRON, TONIC

NÉGRONI FUMÉ VELOUTÉ 15\$
MEZCAL, VERMOUTH, APERITIVO CITRON, BLANC D'OEUF

LE CREAM CYCLE 15\$
VODKA, TRIPLE SEC, CITRON, ORANGE, SIROP VANILLE ORANGE

SPRINGTZ 15\$
AMERMELADE, RHUBARBE, SIROP ÉRABLE, CITRON, MOUSSEUX

LE BLEU POUDRE 15\$
GIN, SUREAU, CURACAO, POIRE, CITRON, BLANC D'OEUF

MOCKTAIL

MARGUARITA LOLA
TEQUILA, TRIPLE SEC, CANNEBERGE FRAIS, LIME

L'ORANGEADE 13\$
TRIPLE SEC NOROI, CITRON, ORANGE, SIROP VANILLE ORANGE

CAM ET ROMARIN 13\$
GIN, CAMERISE, ROMARIN, CITRON, TONIC

HUÎTRES

UNITÉ (1) 3,50\$

DEMI DOUZAINÉ (6) 19\$

DOUZAINÉ (12) 35\$



ENTRÉE ET PLAT

À PARTIR DE 47\$

L SOUPE À L'OIGNON

CROUTON GRATINÉ, CIBOULETTE,

G CÉSAR LOLA

BACON, CROÛTON, VINAIGRETTE LOLA

L BOURGOT

FOCACCIA GRILLÉE, MAYO AIL CONFIT, ANETH, ÉCHALOTE MARINÉE

G/L CHOUX DE BRUXELLE FRIT 

HUMMUS À L'AIL NOIR, VINAIGRETTE CITRON & ANCHOIS, PARMESAN, ÉCHALOTE FRITE

G/L GRAVLAX DE SAUMON

YOGOURT LIME, NORI ET RAIFORT, JAUNE D'OEUF, POMME GRENADE, OIGNON MARINÉ, CRUMBLE DE SARRASIN

G PROSCIUTTO DE CANARD

CRÈME SURE GINGEMBRE LIME, POMME, SHIITAKE, CRUMBLE THYM

CROQUETTE DE CHEDDAR

COMPOTÉE DE TOMATILLO, OIGNON PERLÉ, CHICORÉE, VINAIGRETTE MAISON

G/L CARPACCIO DE PIEUVRE +5

PDT GRELOT, SALSA D'OIGNONS VERTS, COMPOTE DE POIVRONS ÉPICÉS, RIZ SOUFLÉ

PARFAIT DE FOIE GRAS +5

FOCACCIA MAISON, COMPOTE DE KUMQUAT, OIGNON PERLÉ, NOIX
ACCORD SUPRÈME: SAUTERNE, CHATEAU BROUSTET, 2010 +15

G= DISPONIBLE SANS GLUTEN

L= DISPONIBLE SANS LACTOSE

ENTRÉE

SPAGHETTI MAISON

BOURGOT, CHORIZO, EDAMAME, ÉPINARD, PANKO AIL CONFIT, SALICORNE, CRÈME PARMESAN

GNOCCHI 

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

G/L TARTARE DE THON AVEC FRITE
ÉMULSION MISO, CONCOMBRE, ÉCHALOTE, PACANE, CORIANDRE

G/L TARTARE DE BOEUF AVEC FRITE
ÉCHALOTE, CORNICHON, CÂPRE, MIMOLETTE, DIJONNAISE

G FLÉTAN +5
PURÉE DE TOPINAMBOUR, BROCCOLINI, HOLLANDAISE
BEURRE NOISETTE, CAVIAR DE SAUMON, HUILE VERTE

G/L BAVETTE & FRITE SAUCE POIVRE
EXTRA PÉTONCLE +9\$
EXTRA FOIE GRAS POÊLÉ +20\$
EXTRA LÉGUMES +6\$
EXTRA POÊLÉE DE CHAMPIGNON +8\$

G/L FLANC DE PORC CROUSTILLANT
RAGOÛT D'HARICOT BLANC, ÉPINARD, LARDON ET SIROP D'ÉRABLE,
COMPOTE DE COING

G/L CHOU-FLEUR -10 
PANKO, TAPENADE OLIVE KALAMATA ET CÂPRE, MOUSSE DE
PARMESAN, RAISIN DORÉ

PÉTONCLE +6
ORGETTO, CRÈME SURE CÂPRE, CRÈME DE FENOUIL, SALSA TOURNESOL

L SHORT RIBS + 5
KIMCHI , PURÉE DE POMME DE TERRE, SAUCE AU GINGEMBRE ET SOYA

EXTRA

PAIN MAISON 1\$
FINES HERBES ET PARMESAN

LÉGUMES DU MOMENT 6\$
SELON ARRIVAGE

POÊLÉE CHAMPIGNON 8\$
CHAMPIGNON DU VERSANT

FRITE 4\$

FRITE LOLA 6\$
TRUFFE & PARMESAN

POUTINE LOLA 10\$
FRITE LOLA, SAUCE FOIE GRAS

APPETIZER & MAIN

START AT 47\$

- L** **ONION SOUP**
CHEESE CROUTON, CHIVE

- G** **LOLA CAESAR**
BACON, CROUTON, LOLA VINAIGRETTE

- L** **SEA SNAILS**
GRILLED FOCACCIA, GARLIC MAYO, DILL, MARINATED SHALLOT

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

- G/L** **SALMON GRAVLAX**
NORI, LIME AND HORSERADISH YOGURT, EGG YOLK, POMEGRANATE,
PEARL ONION, BUCKWHEAT CRUMBLE

- G** **DUCK PROSCIUTTO**
GINGER AND LIME SOUR CRÈME, APPLE, SHIITAKE, THYME CRUMBLE

- CHEDDAR CROQUETTE**
TOMATILLO COMPOTE , PEARL ONION, CHICORY,
HOMEMADE VINAIGRETTE

- G/L** **OCTOPUS CARPACCIO +5**
POTATO, GREEN OIGNON SALSA, SPICY PEPPER COMPOTE, PUFFED RICE

- FOIE GRAS MOUSSE +5**
HOMEMADE FOCACCIA, KUMQUAT COMPOTE, PEARL ONION, NUTS
SUPRÈME PAIRING: SAUTERNE, CHATEAU BROUSTET, 2010 +15

G= AVAILABLE WITHOUT GLUTEN
L= AVAILABLE WITHOUT LACTOSE

HOMEMADE SPAGHETTI

BOURGOT, CHORIZO, EDAMAME, SPINACH, PANKO CONFIT GARLIC, SALICORN, PARMESAN CREAM

GNOCCHI 

CARROT JUICE, PARMESAN, BACON, BLACK TRUMPET, TRUFFLE
XTRA SCALLOP +9\$

G/L TUNA TARTAR

MISO EMULSION, CUCUMBER, SHALLOT, PECAN, CORIANDER

G/L BEEF TARTAR

SHALLOT, PICKLE, CAPER, MIMOLETTE, DIJONNAISE

G HALIBUT +5

TOPINAMBOUR PUREE, BROCCOLINI, HOLLANDAISE, HAZELNUT BUTTER
 SALMON CAVIAR, GREEN OIL

G/L FLANK STEAK & FRIES PEPPER SAUCE

XTRA SCALLOP +9\$
XTRA PAN FRIED FOIE GRAS +20\$
XTRA VEGGIES +6\$
XTRA MUSHROOM PAN +8\$

G/L CAULIFLOWER -10 

PANKO, KALAMATA OLIVE AND CAPER TAPENADE, GOLDEN GRAPE,
 PARMESAN MOUSSE

SCALLOP +6

ORGETTO, CAPER SOUR CREAM, FENNEL CREAM, SUNFLOWER SALSA

L SHORT RIBS +5

KIMCHI, MASHED POTATO, GINGER AND SOY SAUCE

G/L CHRISPY PORK BELLY

WHITE BEAN STEW, SPINACH, BACON, MAPLE SYRUP, QUINCE COMPOTE

EXTRA

FRIES	4\$	HOMEMADE BREAD	1\$
		PARMESAN & HERBS	
LOLA'S FRIES	6\$	VEGGIES	6\$
TRUFFLE & PARMESAN		ACCORDING TO ARRIVAL	
LOLA'S POUTINE	10\$	MUSHROOM PAN	8\$
LOLA'S FRIES, FOIE GRAS SAUCE		CHAMPIGNON DU VERSANT	

DESSERTS

S'MORES ESPRESSO MARTINI 15\$

(DISPONIBLE EN MOCKTAIL)

VODKA, BARISTA, ESPRESSO, GUIMAUVE, CHOCOLAT, GRAHAM

BISCUIT MAISON 7\$

CHOCOLAT BLANC ET NOIR, CRÈME GLACÉE MAISON

ACCORD PROPOSÉ:

BANYULS, DOMAINE DE VALCROS +6

CRÈME BRULÉE 7\$

SAVEUR DU MOMENT

ACCORD PROPOSÉ:

DUNHAM, CIDRE DE FEU, UNION LIBRE. +7\$

KEY LIME PIE LOLA 12\$

TUILE SUCRÉE, CERISE DE TERRE, NOIX DE COCO

ACCORD PROPOSÉ:

PREMIÈRES GRIVES, DOMAINE TARIQUET, 2022. +6\$

GANACHE CHOCO-CÈPE 12\$

ÉMULTION CAFÉ, CRUMBLE CHOCOLAT ET FLEUR DE SEL

ACCORD PROPOSÉ:

BANYULS, DOMAINE DE VALCROS +6

FROMAGE

BÊTE À SÉGUIN 14\$

SERVI AVEC NOTRE PAIN AU NOIX, MIEL, COMPOTE DE KUMQUAT

ACCORD PROPOSÉ:

PASSITO DI PANTELLERIA, SESE, TUA RITA, 2018. +12\$

DIGESTIFS

CAFÉ ALCOOLISÉS 12

BRÉSILIEN, ESPAGNOL, B52, ETC...

PISTACHE GLACÉ 14

CRÈME PISTACHE, AVRIL, VODKA, ESPRESSO

HOT SHOT!!!! 5\$

MARTINI DESSERT 12

ESPRESSO, BAILEY'S, FRANGELICO, LIQUEUR DE CAFÉ

ESPRESSO MARTINI 12

ESPRESSO, VODKA, TIA MARIA

DESSERTS

S'MORES ESPRESSO MARTINI 15\$

(AVAILABLE IN MOCKTAIL)

VODKA, BARISTA, ESPRESSO, MARSHMALLOW, CHOCOLATE, GRAHAM

HOMEMADE COOKIE 7\$

DARK AND WHITE CHOCOLATE, HOMEMADE ICE CREAM

PAIRING

BANYULS, DOMAINE DE VALCROS +6\$

CRÈME BRULÉE 7\$

FLAVOR OF THE DAY

PAIRING

DUNHAM, CIDRE DE FEU, UNION LIBRE. +7\$

LOLA'S KEY LIME PIE 12\$

SWEET TILE, GROUND CHERRY, COCONUT

PAIRING

PREMIÈRES GRIVES, DOMAINE TARIQUET, 2022. +6\$

CHOCO-CEP GANACHE 12\$

COFFEE EMULTION, CHOCOLATE AND FLOWER OF SALT CRUMBLE

PAIRING

BANYULS, DOMAINE DE VALCROS +6\$

CHEESE

BÊTE À SÉGUIN 14\$

SERVED WITH OUR WALNUT BREAD, HONEY, KUMQUAT COMPOTE

ACCORD PROPOSÉ:

PASSITO DI PANTELLERIA, SESE, TUA RITA, 2018. +12\$

DIGESTIFS

CAFÉ ALCOOLISÉS 12

BRÉSILIEN, ESPAGNOL, B52, ETC...

MARTINI DESSERT 12

ESPRESSO, BAILEY'S, FRANGELICO, LIQUEUR DE CAFÉ

PISTACHE GLACÉ 14

CRÈME PISTCHE, AVRIL, VODKA, ESPRESSO

ESPRESSO MARTINI 12

ESPRESSO, VODKA, TIA MARIA

HOT SHOT!!!! 5\$