

COCKTAIL SIGNATURE

BLEU GIN BLEU 15\$

GIN, LIQUEUR DE POIRE, SIROP DE CAMERISE, GINGER BEER, CITRON

NÉGRONI 45 15\$

GIN, VERMOUTH ROUGE, AMERMELADE, ROMARIN, POIRE, BLANC D'OEUF

LE BASILIC SOUR. 15\$

WHISKY QUÉBECOIS, SIROP DE BASILIC, ARGOUSIER, BLANC D'OEUF

LE CANNEGUARITA 15\$

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

SPRITZ BORÉALE 15\$

GIN, BETTERAVE MARINÉ, SIROP D'ÉRABLE, AMER FORÊT, MOUSSEUX

MOCKTAIL

SPRITZ HIVERNAL 13\$

GIN, BETTERAVE MARINÉ, SIROP D'ÉRABLE, AMER FORÊT, MOUSSEUX

L'ARGOUSIER SOUR 13\$

WHISKY NOROI, SIROP DE BASILIC, ARGOUSIER, BLANC D'OEUF

COLINI FUMÉ 13\$

GIN NOROI, AMER NOROI, BLANC D'OEUF, SIROP ROMARIN, POIRE

MARGUARITA LOLA 13\$

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

HUÎTRES

UNITÉ (1) 3,50\$

DEMI DOUZAINE (6) 19\$

DOUZAINE (12) 35\$



CREVETTE

CRÈME SURE, CORIANDRE, TUILE DE PAIN, TOBIKO, CHILI

HARENG SALÉ & FUMÉ

SALADE PDT RATTE, OIGNION MARINÉ, ANETH

ATTIKI, SAVATIANO, CUVÉE VOUNO, MYLONAS WINERY, 2019

DORÉ

GLAÇAGE MISO, DASHI, SHIITAKE, EDAMAME, POUSSE DE CORIANDRE

VIN D'ALSACE, PINOT GRIS, PETER WEBER, 2021

PASTILLA DE POULET

À LA MAROCAINE, CHOU DE SAVOIE, PÂTE DE PISTACHE ET D'AMANDE

**MONTHELIE, ERIC DE SUREMAIN, 2007*

AGNEAU

COUSCOUS DE CHOU-FLEUR, POMME GRENADE, DUKKHA,
SAUCE RAS EL-HANOUTH

RIOJA GRAN RESERVA, VINA OLABARRI, 2015

GANACHE CHOCO-CÈPE

ÉMULTION CAFÉ, CRUMBLE CHOCOLAT ET FLEUR DE SEL

BANYULS, DOMAINE DE VALCROS

MENU 95\$

ACCORD VIN 45\$

**SUSCEPTIBLE AUX CHANGEMENTS*

CONTREFILET DE BOEUF

NORTHERN PREMIUM GOLD

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

PÉTONCLE

DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE

PURÉE DE CHOU-FLEURS, LARDON,
SAUCE CRÈME VIN BLANC


130\$ - POUR 2 PERSONNES

ENTRÉE ET PLAT

À PARTIR DE 47\$

G VELOUTÉ DE TOMATE 
POMME DE TERRE, MASCARPONE SIROP D'ÉRABLE, CROÛTON PARMESAN

G CÉSAR LOLA
BACON, CROÛTON, VINAIGRETTE LOLA

MC LOLA 
SLIDER DE MOZZARELLA DI BUFFALA, MAYO À LA TRUFFE,
COMPOTÉE DE TOMATILLO, CHIPS DE PEAU DE POULET

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

L DUMPLING
BOEUF, GINGEMBRE, SAUCE ASIATIQUE, CAJOU, CORIANDRE,
CHICORÉE, RADIS

G PROSCIUTTO DE CANARD
CRÈME SURE GINGEMBRE ET LIME, POMME, CRUMBLE AU THYM

GRAVLAX DE SAUMON +2
YOGOURT LIME, NORI ET RAIFORT, JAUNE D'OEUF, POMME GRENADE,
OIGNON PERLÉ, CRUMBLE DE SARRASIN

G PIEUVRE +5
MAÏS, MAÏS, MAÏS, HUILE DE PIMENT ET TOURNESOL,
CRÈME SÛRE ANETH, CORIANDE

PARFAIT DE FOIE GRAS +7
FOCCACIA MAISON, COMPOTE DE CANNEBERGE ET LARDON,
CANNEBERGE MARINÉE, NOIX
ACCORD SUPRÊME: SAUTERNE, CHATEAU BROUSTET, 2010 +15

ENTRÉE

L SPAGHETTI MAISON
LAPIN BRAISÉ, CHAMPIGNON, EDAMAME, AIL CONFIT, ÉPINARD

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

G/L TARTARE DE THON
ÉMULSION MISO, CONCOMBRE, ÉCHALOTE, PACANE, CORIANDE

G/L TARTARE DE BOEUF
ÉCHALOTTE, CORNICHON, CÂPRE, MIMOLETTE, DIJONNAISE

G OMBLE CHEVALIER
PURÉE DE TOPINAMBOUR, BROCOLI, HOLLANDAISE BEURRE NOISETTE
CAVIAR DE SAUMON, HUILE VERTE

G/L STEAK FRITES
8OZ DE CONTREFILET, SAUCE POIVRE
EXTRA PÉTONCLE +9\$
EXTRA FOIE GRAS POËLÉ +20\$
EXTRA LÉGUMES +4\$
EXTRA POËLÉE DE CHAMPIGNON +8\$

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

G PÉTONCLE +6
TARTIFLETTE LOLA, SAUCE PARMESAN

G/L SHORT RIBS + 7
KIMCHI , PURÉE DE POMME DE TERRE, SAUCE AU GINGEMBRE ET SOYA

G/L RIS DE VEAU +8
PDT, CAROTTE, YOGOURT, CHARMOULA, CORIANDRE, DUKKHA

EXTRA?

PAIN MAISON 1\$
FINES HERBES ET PARMESAN

LÉGUMES DU MOMENT 6\$
SELON ARRIVAGE

POËLÉE CHAMPIGNON 8\$
CHAMPIGNON DU VERSANT

FRITE 4\$

FRITE LOLA 6\$
TRUFFE & PARMESAN

POUTINE LOLA 10\$
FRITE LOLA, SAUCE FOIE GRAS

SHRIMP

SOUR CREAM, CORIANDER, BREAD TILE, TOBIKO, CHILI

SMOKED & SALTED HERRING

FINGERLING SALAD, MARINATED ONION, DILL

ATTIKI, SAVATIANO, CUVÉE VOUNO, MYLONAS WINERY, 2019

WALLEYE

MISO GLAZE, SHIITAKE, EDAMAME, CORIANDER SPROUTS

VIN D'ALSACE, PINOT GRIS, PETER WEBER, 2021

CHICKEN PASTILLA

MOROCCAN STYLE, SAVOY CABBAGE, PISTACHIO PASTE AND ALMOND

**MONTHELIE, ERIC DE SUREMAIN, 2007*

LAMB

CAULIFLOWER COUSCOUS, POMEGRANATE, DUKKAH,

RAS EL-HANOUTH SAUCE

RIOJA GRAN RESERVA, VINA OLABARRI, 2015

CHOCO-CEP GANACHE

COFFEE EMULSION, CRUMBLE

BANYULS, DOMAINE DE VALCROS

MENU 95\$

VINE PAIRING 45\$

**SUSCEPTIBLE AUX CHANGEMENT*

SIRLOIN STEAK

NORTHERN PREMIUM GOLD

SERVED WITH TRUFFLE FRIES WITH PARMESAN,
AND VEGGIES

SCALLOP

FROM NOVA SCOTIA

CAULIFLOWER PUREE, BACON,
CREAM AND WHITE WINE SAUCE

130\$ - FOR 2

APPETIZER & MAIN

START AT 47\$

G TOMATO SOUP 
 POTATO, MASCARPONE MAPLE SYRUP, PARMESAN CROUTON

G LOLA CEASAR
 BACON, CROUTONS, LOLA VINAIGRETTE

MC LOLA 
 MOZZARELLA DI BUFFALA SLIDER, TRUFFLE MAYONNAISE
 TOMATILLO CHUTNEY, CHICKEN SKIN CHIPS

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

L DUMPLING
 BEEF, GINGER, ASIAN SAUCE, CASHEW, CORIANDER, CHICORY, RADISH

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

SALMON GRAVLAX +2
 NORI, LIME AND HORSERADISH YOGURT, EGG YOLK, POMEGRANATE,
 PEARL ONION, BUCKWHEAT CRUMBLE

G OCTOPUS +4
 CORN, CORN, CORN, PEPPER AND SUNFLOWER OIL, DILL SOUR CREAM,
 CILANTRO

FOIE GRAS MOUSSE +6
 HOMEMADE FOCCACIA, CRANBERRY COMPOTE AND LARDON, MARINATED
 CRANBERRY, WALNUTS

SUPRÈME PAIRING: SAUTERNE, CHATEAU BROUSTET, 2010 +15

L **HOMEMADE SPAGHETTI**
BRAISED RABBIT, GARLIC CONFIT, SPINISH, MUSHROOM, EDAMAME

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**
ÉCHALOTTE, PICKLE, CAPER, MIMOLETTE, DIJONNAISE

G/L **ARCTIC CHAR**
TOPINAMBOUR PUREE, BROCCOLI, HOLLANDAISE, HAZELNUT BUTTER
SALMON CAVIAR, GREEN OIL

G/L **STEAK AND FRIES**
8OZ STRIP LOIN, HOMEMADE FRIES, PEPPER SAUCE
XTRA SCALLOP +9\$
XTRA PAN FRIED FOIE GRAS +20\$
XTRA VEGGIES +6\$
XTRA MUSHROOM PAN +8\$

CAULIFLOWER -10 
PANKO, KALAMATA OLIVE AND CAPER TAPENADE, GOLDEN GRAPE
PARMESAN MOUSSE

G **SCALLOP +6**
TARTIFLETTE, PARMESAN CHEESE SAUCE

G/L **SHORT RIBS +7**
KIMCHI, MASHED POTATO, GINGER AND SOY SAUCE

G/L **GRILLED SWEETBREAD +8**
POTATO, CARROT, CORIANDER, CHARMOULA, DUKKA

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

MAIN

DESSERTS

BISCUIT MAISON 7\$
 CHOCOLAT BLANC ET NOIR, CRÈME GLACÉE MAISON
ACCORD PROPOSÉ:
 PORTO TAWNY, OTIMA 10, WARRE'S. +10\$

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\$

PROFITEROL LOLA 12\$
 CRÈME GLACÉE BEURRE D'ARACHIDE, SUCRE À LA CRÈME, PACANE
ACCORD PROPOSÉ:
 MARTINI DESSERT À L'ÉRABLE. +12\$

FROMAGE

SAUVAGINE 14\$
 SERVI AVEC NOTRE PAIN AU NOIX, MIEL, COMPOTE DE CANNEBERGE
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

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, TIA MARIA

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

DESSERTS

HOMEMADE COOKIE 7\$
DARK AND WHITE CHOCOLATE, HOMEMADE ICE CREAM
PAIRING
PORTO TAWNY, OTIMA 10, WARRE'S. +10\$

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\$

PROFITEROL LOLA 12\$
ICE CREAM, SUCRE À LA CRÈME, CARAMÉLIZED PECAN
PAIRING
MARTINI DESSERT À L'ÉRABLE. +12\$

CHEESE

SAUVAGINE 14\$
SERVI AVEC NOTRE PAIN AU NOIX, MIEL, COMPOTE DE CANNEBERGE
ACCORD PROPOSÉ:
PASSITO DI PANTELLERIA, SESE, TUA RITA, 2018. +12\$

DIGESTIFS

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

PISTACHE GLACÉ 14
CRÈME PISTCHE, 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, TIA MARIA

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