

COCKTAIL & MOCKTAIL SIGNATURE

APER'FALL

APEROL, SIROP DE POIRE, MOUSSEUX, CANNELLE

LE VELOUR SAUVAGE

GIN, SIROP DE MURE ET ROMARIN, CITRON, SODA

MARGUARITA CONCOMBRE

TEQUILA, JUS DE CITRON, SIROP SIMPLE, CONCOMBRE, JALAPENO, SEL

LIMONADE LAVANDE

GIN, LIMONADE, SIROP DE LAVANDE, CITRON

MAI TAI À LA CITROUILLE

RHUM SPICED, TRIPLE SEC, SIROP PUMPKIN SPICE, JUS CITRON

COCKTAIL: 15\$

MOCKTAIL: 15\$

HUÎTRES

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



MENU DÉGUSTATION

SASHIMI DE THON

PRUNE, SHOYU, HUILE DE CORIANDRE

CREVETTE

MAYO À L'OIGNON VERT BRÛLÉ, CÉLERI, CAROTTE, ÉCHALOTE, PAIN BLIN
LANGHE, CLEM, RIESLING, CAVIOLA, 2023

PÂTE FARCIE

CHAMPIGNON HOMARD, PANCETTA, BISQUE, SALICORNE, ŒUFS DE SAUMON
CATALUNYA, CHARDONNAY, CLOS MONT-BLANC, 2023

TROU NORMAND +9

AGNEAU

SALSA PETIT JARDINIER, MENTHE, SALADE DE CHOUX BRUXELLES,
SAUCE GRAND VENEUR

**MENETOU-SALON, PINOT NOIR, PRIEURÉ DE SAINT-CÉOLS, 2023*

RIZ AU LAIT

VANILLE, RIZ SOUFFLÉ, PETITS FRUITS MACÉRÉS, SIROP DE CAMOMILLE
LIQUEUR DE RHUBARBE & CHAMPAGNE, BOURDAIRE-GALLOIS, EXTRA BRUT

MENU DEGUSTATION 90\$

ACCORD VIN 45\$

POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE SEULEMENT

TERRE & MER

CÔTE DE BOEUF

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

PETONCLES

SAUCE CRÈME PARMESAN, LARDON

POUR 2 PERSONNES 170\$

AVEC UN CHOIX ENTRÉE

ENTRÉE

VELOUTÉ ONCTUEUX DE TOMATES RÔTIES, G
RELEVÉ D'HERBES FRAÎCHES ET D'UNE TOUCHE DE CRÈME, FOCACCIA

SUCRINE G
VINAIGRETTE CORNICHON-CÂPRES, CROÛTON, PARMESAN, LARDONS, ESCARGOTS À L'AIL

HAUT DE CUISSE DE POULET L
MARINADE CORÉENNE, KIMCHI MAISON, SALADE DE CONCOMBRE, RADIS, SÉSAME, OIGNON VERT, CORIANDRE, RIZ SOUFFLÉ

CHOUX DE BRUXELLES L 
HUMMUS À L'AIL NOIR, MIEL, VINAIGRETTE CITRON ET ANCHOIS, PARMESAN, ÉCHALOTE

MAÏS G/L 
MAYO FUMÉ, PAPRIKA, ÉRABLE, PARMESAN, PISTOU DE KALE, CORIANDRE, ÉCHALOTE FRIT, CHIP DE PDT

TERRINE DE FOIE GRAS +5
ÉRABLE, FOCACCIA, GRAINE DE MOUTARDE, MIEL

SASHIMI DE THON +5
YOGOURT À L'ANETH, PIMENT, RADIS ICICLE, RIZ SOUFFLÉ, GRAINES DE MOUTARDE MARINÉES, VINAIGRETTE MELON-PIMENT

BURRATA +7 
PAIN AUX NOIX ET FRUITS SÉCHÉS, PÊCHE, TOMATE, BALSAMIQUE, BASILIC, NOISETTE

EXTRA

PAIN MAISON 1\$
FINES HERBES ET PARMESAN

LÉGUMES DU MOMENT 8\$
SELON ARRIVAGE

CHAMPIGNON 12\$
SELON ARRIVAGE

FRITE LOLA 8\$
TRUFFE & PARMESAN

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

LINGUINI

PINTADE, BOURGOT, MAÏS, SAUCE MOUTARDE, NOISETTE

GNOCCHI L

JUS DE CAROTTE, LARDON, PLEUROTÉS, TRUFFE, GRAINES DE CITROUILLE
EXTRA PÉTONCLE +9\$

TARTARE DE THON AVEC FRITE G/L

SALSA CAJOU/ESPELETTE, FRAISE, CONCOMBRE, ÉCHALOTE FRITE, CORIANDRE, OIGNON VERT

TARTARE DE BOEUF AVEC FRITE G/L

VINAIGRETTE GOCHUJANG, ÉCHALOTE, PERSIL, AMANDE FUMÉE, SÉSAME

MORUE G

SAUCE ROMESCO, BROCOLI, TOMATE CERISE, OIGNON, CÂPRES, KALAMATA, CRÈME SURE AMANDE ET BASILIC
EXTRA PÉTONCLE +9\$

CONTREFILET G/L

FRITES, BEURRE COMPOSÉ ÉPICÉ, SAUCE AU POIVRE
EXTRA PÉTONCLE +9\$

PINTADE G

MIEL ET CAJOU ÉPICÉ, PURÉE DE CAROTTE FUMÉE, OIGNON NOUVEAU, PDT GRELOT, BROCOLINI, SAUCE VIN ROUGE

PÉTONCLE +10 G

COURGE SPAGHETTI AU BEURRE NOISETTE, PÂTISSON RÔTI, SALSA DE PIMENTS SHISHITO, GRAINES DE CITROUILLE, SAUCE TOMATILLO

FILET MIGNON +15 G/L

ÉCRASÉ D'AUBERGINE AIL, THYM ET CITRON, BETTERAVE, CHANTERELLE, SAUCE AU CÈPES, SUMAC
EXTRA FRITE +6\$
EXTRA PÉTONCLE +9\$

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

**ENTRÉE ET PLAT
À PARTIR DE 48\$**

TASTING MENU

TUNA SASHIMI

PLUM, SHOYU, CORIANDER OIL

SHRIMP

BURNT GREEN ONION MAYO, CELERY, CARROT, SHALLOT, BLINI BUN
LANGHE, CLEM, RIESLING, CAVIOLA, 2023

STUFFED PASTA

LOBSTER MUSHROOM, PANCETTA, BISQUE, SAMPHIRE, SALMON ROE
CATALUNYA, CHARDONNAY, CLOS MONT-BLANC, 2023

TROU NORMAND +9

LAMB

PETIT JARDINIER SALSA, MINT, BRUSSELS SPROUT SLAW, GRAND
VENEUR SAUCE
**MENETOU-SALON, PINOT NOIR, PRIEURÉ DE SAINT-CÉOLS, 2023*

RICE PUDDING

VANILLA, PUFFED RICE, MACERATED BERRIES, CHAMOMILE SYRUP
LIQUEUR DE RHUBARBE & CHAMPAGNE, BOURDAIRE-GALLOIS, EXTRA BRUT

TASTING MENU 90\$

WINE PAIRING 45\$

FOR THE ENTIRE TABLE ONLY

SURF & TURF

RIB STEAK

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

SCALLOPS

PARMESAN CREAM SAUCE, BACON

FOR 2 170\$

WITH ONE APPETIZER CHOICE

APPETIZER

VELVETY ROASTED TOMATO SOUP G
 FRESH HERBS AND A TOUCH OF CREAM, FOCCACIA

BABY ROMAINE LETTUCE G
 GARLIC SNAILS, PICKLED GHERKIN AND CAPER VINAIGRETTE,
 CROUTON, PARMESAN, BACON

CHICKEN THIGH L
 KOREAN MARINADE, HOUSE-MADE KIMCHI, CUCUMBER SALAD, RADISH,
 SESAME, GREEN ONION, CORIANDER

BRUSSELS SPROUTS G/L 
 BLACK GARLIC HUMMUS, HONEY, LEMON AND ANCHOVY VINAIGRETTE,
 PARMESAN, SHALLOT

CORN G/L 
 PAPRIKA, SMOKED MAYO, MAPPLE, KALE PISTOU, CORIANDER, PARMESAN,
 FRIED SHALOTS, CHIPS

FOIE GRAS TERRINE +5
 MAPPLE, FOCACCIA, MUSTARD SEED, HONEY

TUNA SASHIMI +5
 DILL YOGURT, CHILI, ICICLE RADISH, PUFFED RICE, PICKLED MUSTARD
 SEEDS, MELON-CHILI VINAIGRETTE

BURRATA +7
 NUT AND DRIED FRUIT BREAD, PEACHE, TOMATO, BALSAMIC REDUCTION,
 BASIL, HAZELNUT

EXTRA

HOMEMADE BREAD 1\$
 PARMESAN & HERBS

VEGGIES 8\$
 ACCORDING TO ARRIVAL

MUSHROOM 12\$
 ACCORDING TO ARRIVAL

LOLA’S FRIES 8\$
 TRUFFLE & PARMESAN

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

LINGUINI

GUINEA FOWL, SEA SNAIL, CORN, MUSTARD SAUCE, HAZELNUT

GNOCCHI

L



CARROT JUICE, BACON, MUSHROOMS, TRUFFLE, PUMPKIN SEED

EXTRA SCALLOPS +9\$

TUNA TARTAR G/L

CASHEW&ESPELETTE SALSA, STRAWBERRY, CUCUMBER, CRISPY SHALLOT

BEEF TARTAR G/L

GOCHUJANG VINAIGRETTE, SHALLOT, PARSLEY, SESAME, SMOKED ALMOND

COD G

ROMESCO SAUCE, BROCCOLI, CHERRY TOMATO, ONION, CAPERS, KALAMATA OLIVES, ALMOND SOUR CREAM

EXTRA SCALLOPS +9\$

SIRLOIN STEAK G/L

FRIES, SPICED COMPOUND BUTTER, PEPPER SAUCE

EXTRA SCALLOPS +9\$

GUINEA FOWL G

HONEY AND SPICED CASHEW GLAZE, SMOKED CARROT PURÉE, SPRING ONION, BABY POTATOES, BROCOLINI. RED WINE SAUCE

SCALLOPS +10 G

HAZELNUT BUTTER SPAGHETTI SQUASH, PATTYPAN SQUASH, SHISHITO PEPPER SALSA, PUMPKIN SEEDS, TOMATILLO SAUCE

FILET MIGNON +15\$ G

MASHED THYM, LEMON AND GARLIC EGGPLANT, BEETROOT, ONION, CHANTERELLE, PORCINI MUSHROOM SAUCE, SUMAC

EXTRA FRIES +6\$

EXTRA SCALLOPS +9\$

G= AVAILABLE WITHOUT GLUTEN
L= AVAILABLE WITHOUT LACTOSE

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