

# ENTRÉE & PLAT 45\$

À PARTIR DE



## —LES ENTRÉES—

- G/L GASPACHO**  
TOMATE ANCESTRALE, CONCOMBRE, FOCCACIA
- G CÉSAR LOLA**  
BACON, CROÛTONS, VINAIGRETTE LOLA
- G MAÏS GRILLÉ**  
MAYO À LA LIME, FÉTA ÉPICÉ, PESTO DE RADIS, CORIANDRE, ÉCHALOTE FRITE
- Mc LOLA**  
MOZARELLA DI BUFFALA, MAYO À LA TRUFFE, COMPOTÉE DE TOMATILLO, CHIPS DE PEAU DE POULET, ROQUETTE
- POLPETTE D'ALEXIS**  
SAUCE TOMATE, PARMESAN, BASILIC
- G/L TOMATE CERISE ANCESTRALE**  
COULIS DE POIVRON À L'AIL NOIR, GRAINE DE CITROUILLE, BASILIC
- L SASHIMI +3**  
THON HAMACHI, SAUCE ASIATIQUE, CONCOMBRE, GEL D'AGRUMES, MAYO SÉSAME, CAJOU ÉPICÉ, NORI
- G PIEUVRE +5**  
CRÈME FRAÎCHE À LA PISTACHE, FRAISE, PÊCHE, RECADO NEGRO, MENTHE, TEMPURA AU PAPRIKA
- PARFAIT DE FOIE GRAS +7**  
BLEUET, ÉPINETTE, FOCCACIA GRILLÉE, PACANE, CHANTERELLE, POIVRE DES DUNES, MIEL DE LA MÈRE À CAMILLE

## —LES PLATS—

- TAGLIATELLE MAISON**  
LAPIN BRAISÉ, OIGNON PERLÉ, SHIITAKE, PETIT POIS, KALE, CAJOU
- GNOCCHI**  
JUS DE CAROTTE, TROMPETTE DE LA MORT, LARDON  
XTRA PÉTONCLE +9
- G/L TARTARE DE THON**  
KIMCHI, ÉCHALOTE, CORIANDRE, PACANE, TEMPURA PAPRIKA
- G/L TARTARE DE BOEUF**  
SALSA D'OIGNON VERT, GINGEMBRE, POMME, AMANDE FUMÉE, CORIANDRE
- G/L MORUE D'ISLANDE**  
HUMMUS, CHOUX DE BRUXELLE, CHANTERELLE  
COMPOTE DE CERISE DE TERRE, SALSA DE TOMATE  
XTRA PÉTONCLE +9
- G/L STEAK FRITES**  
CONTREFILET 9oz SERVI AVEC FRITE MAISON, SAUCE AUX POIVRES  
XTRA FOIE GRAS POËLÉ +20  
XTRA PÉTONCLE +9
- G PÉTONCLE +10**  
RÉMOULADE DE COURGETTE CRÈME SURE ANETH, PÂTISSON, PISTACHE, PÊCHE, BEURRE NOISETTE, CÂPRES
- G/L CARRÉ D'AGNEAU DE RIMOUSKI +15**  
BETTERAVE, MAÏTAKE, MENTHE, SAUCE VIN ROUGE

# RESTAURANT BISTRONOMIQUE

## HUÎTRES

FRAÎCHE SUR GLACE, VARIÉTÉ SELON ARRIVAGE

<b>UNITÉ</b>	<b>3.50</b>
<b>DEMI</b>	<b>19</b>
<b>DOUZAINÉ</b>	<b>35</b>
XTRA SHOOTER DE VODKA MENAUD(1)	<b>7,50</b>

## LE SURF & TURF

# LOLA

## ENTRECÔTE DE BOEUF

**NORTHERN.PREMIUM.GOLD**

SAUCE FOIE GRAS, SERVI AVEC LÉGUMES, FRITES  
AU SEL DE TRUFFE NOIRE ET PARMESAN FRAIS

XTRA FOIE GRAS POËLÉ +20



## PÉTONCLE DE LA N.É

PURÉE DE CELERI RAVE, LARDON,  
SAUCE CRÈME VIN BLANC

**130\$ - POUR 2 PERSONNES**

## POURQUOI PAS...

<b>PAIN MAISON</b> (FINES HERBES ET PARMESAN, HUILE AROMATISÉE)	<b>1</b>
<b>LÉGUMES DU MOMENT</b> (BRUXELLE/CAROTTE, COMPOTE DE CERISE DE TERRE)	<b>5</b>
<b>POËLÉE DE CHAMPIGNON</b>	<b>8</b>
<b>FRITES LOLA</b> (TRUFFE & PARMESAN)	<b>6</b>
<b>POUTINE LOLA</b> (FRITES LOLA, SAUCE FOIE GRAS)	<b>10</b>

ABONNEZ-VOUS A NOS RÉSEAUX  
POUR CONNAITRE NOS  
PROMOTIONS  
EN COURS!!!



# Menu Dégustation

90

CHEF: ALEXIS LESSARD  
SOMMELIER: GABRIEL BRISSON

## Saumon

Crème Sure Fumée, Citron, Aneth, Caviar de Harang

## Carpaccio de Courge

Hallumi, Cajou, Huile verte, Menthe

Macon-Villages, Nos Cinq Terroirs, Famille Paquet, 2021

## Dumpling

Dashi, Shiitake, Graine de Citrouille

Swartland, Chenin Blanc, Liquid Skin, Mother Rock, 2021

## Cavatelli Maison

Joue de Porc Braisée, Camerise, Parmesan , Jaune d'oeuf

VDO, Marquette, R1, Les Bacchantes, 2021

## Cerf

Pomme, Mini King Eryngii, Carotte, Sauce Calvados

Crozes-Hermitages, Syrah, Conditus, D.Denuzière, 2021

## Glace Miso

Poire, Crumble Pain D'épice

Vin De Glace, Vidal, Vignoble Rivère Du Chêne, 2021

## Accord vin

40

# —LES DESSERTS—

## **BISCUIT MAISON 6**

CHOCOLAT BLANC ET NOIR, CRÈME GLACÉE MAISON

**ACCORD PROPOSÉ: MAURY, VINTAGE, MAS AMIEL, 2020 +6**

---

## **L'ANANAS CHOCOLAT 9**

GATEAU ANANAS, SORBET, CRUMBLE DE CHOCOLAT, PETITS FRUITS

**ACCORD PROPOSÉ: PORTO TAWNY, WARRE'S, OTIMA 10 +9**

---

## **PROFITEROL LOLA 12**

GLACE AU COUREUR DES BOIS & ÉRABLE, SUCRE À LA CRÈME, AMANDE

**ACCORD PROPOSÉ: MARTINI DESSERT À L'ÉRABLE +12**

---

## **CRÈME BRULÉE 6**

SAVEUR DU MOMENT

**ACCORD PROPOSÉ: MUSCAT DE SAMOS. +6**

---

## **FROMAGE DE LA TABLE RONDE À STE-SOPHIE 14**

PAIN AU NOIX MAISON, MIEL DE LA MÈRE À CAMILLE

**ACCORD PROPOSÉ: PASSITO DI PANTELLERIA, SESE, TUA RITA, 2018. +14**

---

## **PARFAIT DE FOIE GRAS 20**

CAMERISE, ÉPINETTE, FOCCACIA GRILLÉE, AMANDE, CHANTERELLE

**ACCORD PROPOSÉ: SAUTERNE, CHATEAU BROUSTET, 2010 +16**

# APPETIZER & MAIN 45\$

STARTS AT



## —APPETIZERS—

- G/L GASPACHO**  
HEIRLOOM TOMATO, CUCUMBER, FOCCACIA
- G LOLA CEASAR**  
BACON, CROÛTONS, LOLA VINAIGRETTE
- G/L CHERRY HEIRLOOM TOMATO**  
BLACK GARLIC AND PEPPER, PUMPKIN SEED, BASIL
- G GRILLED CORN**  
LIME MAYO, SPICY FETA, RADISH LEAF PESTO, CILANTRO, FRIED SCHALOT
- MCLOLA**  
MOZZARELLA DI BUFFALA, TRUFFLE MAYONNAISE, TOMATILLO CHUTNEY, CHICKEN SKIN CHIPS & ARAGULA
- ALEXIS POLPETTE**  
TOMATO SAUCE, PARMESAN, BASIL
- L SASHIMI +3**  
HAMACHI TUNA, ASIAN SAUCE, CUCUMBER, CITRUS GEL, NORI CHIP, SESAME MAYO, SPICY CASHEW, NORI
- G OCTOPUS +5**  
PISTACHIO, FRESH CREAM, MINT, STRAWBERRY, PEACH, RECADO NEGRO, MINTH, PAPRIKA TEMPURA
- FOIE GRAS MOUSSE +7**  
PECAN, BLUEBERRY, GRILLED FOCCACIA, CHANTERELLE, SPRUCE

## —MAINS—

- HOMEMADE TAGLIATELLE**  
BRAISED RABBIT, PEARL ONION, SHIITAKE, GREEN PEAS
- GNOCCHI**  
TRUFFLE, CARROT JUICE, PARMESAN, BACON, BLACK TRUMPETS MUSHROOMS  
XTRA SCALLOP +9
- G/L TUNA TARTAR**  
SHALLOT, KIMCHI, CORIANDER, PECAN, TEMPURA PAPRIKA
- G/L BEEF TARTAR**  
GREEN ONION SALSA, GINGER, SMOKED ALMOND, APPLE, CILANTRO
- G ICELAND COD**  
HUMUS, BRUSSEL SPROUTS, GROUND CHERRY, TOMATO SALSA, CHANTERELLE  
XTRA SCALLOP +9
- G/L STEAK AND FRIES**  
9oz STRIP LOIN, HOMEMADE FRIES, PEPPER SAUCE  
XTRA PAN SIREN FOIE GRAS +20  
XTRA SCALLOP +9
- G SCALLOP +10**  
ZUCCHINI REMOULADE DILL AND SOUR CREAM, PISTACHIO, PATTYPAN SQUASH, HAZELNUT BUTTER, CAPERS, PEACH
- G/L RIMOUSKI'S LAMB RACK +15**  
BEET, MINTH, MAÏTAKE, RED WINE SAUCE

# BISTRONOMIQUE RESTAURANT

## OYSTERS

FRESH & SERVED ON ICE, VARIETY OF THE DAY

<b>ONE</b>	<b>3.50</b>
<b>HALF DOZEN</b>	<b>19</b>
<b>DOZEN</b>	<b>35</b>
<i>XTRA SHOOTER VODKA MENAUD(!)</i>	<b>7,50</b>

# LOLA'S SURF & TURF

NORTHERN PREMIUM GOLD

## RIB STEAK

FOIE GRAS SAUCE, SERVED WITH FRENCH FRIES, BLACK TRUFFLE SALT AND FRESH PARMESAN

XTRA PAN SIREN FOIE GRAS +20



## SCALLOP

CELERIAC PURÉE, BACON, CREAM AND WHITE WINE SAUCE

**130\$ - FOR 2**

## WHY NOT...

<b>HOMEMADE BREAD</b> <i>(PARMESAN AND HERBS WITH AROMATIC OIL)</i>	<b>1</b>
<b>VEGGIES</b>	<b>5</b>
<b>MUSHROOM PAN</b>	<b>8</b>
<b>LOLA'S FRENCH FRIES</b> <i>(TRUFFLE &amp; PARMESAN)</i>	<b>6</b>
<b>LOLA'S POUTINE</b> <i>(LOLA'S FRIES WITH FOIE GRAS SAUCE)</i>	<b>10</b>

SUBSCRIBE TO KNOW  
THE PROMOTIONS



# Tasting menu

90

CHEF: ALEXIS LESSARD  
SOMMELIER: GABRIEL BRISSON

## Salmon

Smoked Sour Cream, Lemon Zest, Dill, Herring Caviar

## Squash Carpaccio

Halloumi, Cashew, Green Oil, Mint

Macon-Villages, Nos Cinq Terroirs, Famille Paquet, 2021

## Dumpling

Dashi, Shiitake, Pumpkin Seed

Swartland, Chenin Blanc, Liquid Skin, Mother Rock, 2021

## Homemade Cavatelli

Braised Pork Cheek Haskap, Parmesan Tile, Egg Yolk

VDQ, Marquette, R1, Les Bacchantes, 2021

## Deer

Apple, Mini King Eryngii, Carrot, Calvados Sauce

Crozes-Hermitages, Syrah, Conditus, D.Denuzière, 2021

## Miso Ice Cream

Pear, Gingerbread Crumble

Vin De Glace, Vidal, Vignoble Rivière Du Chêne, 2021

## Accord vin

40

# —SWEETS—

## **COOKIE 6**

DARK AND WHITE CHOCOLATE, HOMEMADE ICE CREAM

**PAIRING: MAURY, VINTAGE, MAS AMIEL, 2020 +6**

---

## **THE CHOCOLAT PINEAPPLE 9**

PINEAPPLE CAKE, SORBET, BERRY, CHOCOLATE CRUMBLE

**PAIRING: PORTO TAWNY, WARRE'S, OTIMA 10 +9**

---

## **PROFITOL LOLA 12**

COUREUR DES BOIS & MAPLE ICE CREAM, SUCRE À LA CRÈME, ALMOND

**PAIRING: MAPPLE DESSERT MARTINI +12**

---

## **CRÈME BRULÉE 6**

FLAVOR OF THE DAY

**PAIRING: SAMOS MUSCAT. +6**

---

## **TABLE RONDE CHEESE PLATTER 14**

HOMEMADE NUTS BREAD, DE LA MÈRE À CAMILLE HONEY

**PAIRING: PASSITO DI PANTELLERIA, SESE, TUA RITA, 2018. + 14**

---

## **FOIE GRAS MOUSSE 20**

HONEY BERRY GEL, ALMOND, GRILLED FOCCACIA, CHANTERELLE

**PAIRING: SAUTERNE, CHATEAU BROUSTET, 2010 +16**