

COCKTAIL SIGNATURE

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

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

LE WHISKY SOUR D'ICI 15\$
WHISKY QUÉBECOIS, BASILIC, ARGOUSIER, BLANC D'OEUF

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'ARGOUSIER SOUR 13\$
WHISKY NOROI, SIROP DE BASILIC, ARGOUSIER, BLANC D'OEUF

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

HUÎTRES

UNITÉ (1) 3,50\$

DEMI DOUZAINÉ (6) 19\$

DOUZAINÉ (12) 35\$



BISQUE DE HOMARD

VANILLE, CREVETTE, LAIT DE COCO À LA CITRONNELLE, CELERI

BOURGOT

FOCACCIA, MAYO À LA MOELLE, CERFEUIL, AIL CONFIT
CROZES-HERMITAGE, J. DENUZIÈRE, 2020

RUTABAGA

BOUILLON DE RUTABAGA, COMPOTE DE COING, OIGNON MARINÉ,
PLEUROTE

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

AGNOLOTTI

AGNEAU, CHIMICHURRI, NOISETTE

**CHINON, DOMAINE BERNARD BAUDRY, 2021*

PINTADE

PURÉE DE CHOU-FLEUR, KUMQUAT, SALSIFI, PISTACHE

**ST DAVID'S BENCH, PINOT NOIR, 2021*

PAVLOVA

CRÈME FOUETTÉE VANILLE, GRIOTTE, THÉ DU LABRADOR

CRÉMANT DE BOURGOGNE, LOUIS BOUILLOT, BRUT ROSÉ

MENU 85\$

ACCORD VIN 40\$

**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-FLEUR, LARDON,
SAUCE CRÈME VIN BLANC

130\$ - POUR 2 PERSONNES

ENTRÉE ET PLAT

À PARTIR DE 47\$

G CRÈME DE CHOU-FLEUR 
CROUTON À L'AIL, FROMAGE BLEU, HUILE VERTE

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
COMOTÉE DE TOMATILLO, OIGNON PERLÉ, CHICORÉE,
VINAIGRETTE MAISON

G/L CARPACCIO DE PIEUVRE +5
PDT GRELOT, SALSA D'OIGNONS VERTS, COMPOTE DE POIVRONS ÉPICÉS,
RIZ SOUFFLÉ

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

L 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
ÉCHALOTTE, CORNICHON, CÂPRE, MIMOLETTE, DIJONNAISE

G FLÉTAN
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

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

G 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\$	FRITE 4\$
	FINES HERBES ET PARMESAN	
	LÉGUMES DU MOMENT 6\$	FRITE LOLA 6\$
	SELON ARRIVAGE	TRUFFE & PARMESAN
	POÊLÉE CHAMPIGNON 8\$	POUTINE LOLA 10\$
	CHAMPIGNON DU VERSANT	FRITE LOLA, SAUCE FOIE GRAS

TASTING MENU

LOBSTER BISQUE

VANILLA, SHRIMP, LEMONGRASS, CELERY

WHELK

FOCACCIA, MARROW MAYO, CHERVIL, CONFIT GARLIC

CROZES-HERMITAGE, J. DENUZIÈRE, 2020

RUTABAGA

RUTABAGA BROTH, MARINATED ONION, QUINCE COMPOTE, MUSHROOM

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

AGNOLOTTI

LAMB, CHIMICHURRI, HAZELNUT

**CHINON, DOMAINE BERNARD BAUDRY, 2021*

GUINEA FOWL

CAULIFLOWER, KUMQUAT, SALSIFI, MUSHROOM

**ST DAVID'S BENCH, PINOT NOIR, 2021*

PAVLOVA

VANILLA MASCARPONE WHIPPED CREAM, MORELLO CHERRY, LABRADOR TEA

CRÉMANT DE BOURGOGNE, LOUIS BOUILLOT, BRUT ROSÉ

MENU 85\$

WINE PAIRING 40\$

**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

**SURF &
TURF LOLA**

APPETIZER & MAIN

START AT 47\$

G CAULIFLOWER CREAM 
 BLUE CHEESE, GARLIC CROUTON, GREEN OIL

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/L HALIBUT

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\$

CAULIFLOWER -10 

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

G SCALLOP +6

ORGETTO, CAPER SOUR CREAM, FENNEL CREAM, SUNFLOWER SALSA

G/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

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

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

SAUVAGINE 14\$

SERVED WITH OUR WALNUT BREAD, HONEY, CRANBERRY 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\$