

COCKTAILS & MOCKTAILS SIGNATURE

CAMERISE CLUB

GIN, CAMERISE, ROMARIN, CITRON, TONIC

LE CREAM CYCLE

VODKA, TRIPLE SEC, CITRON, ORANGE, SIROP VANILLE ORANGE

LE BLEU POUDRE

GIN, SUREAU, CURACAO, POIRE, CITRON, BLANC D'OEUF

LIMONADE FRAMBOISE & BASILIC

GIN, BASILIC, CITRON, MOUSSEUX DE FRAMBOISE

LA FRAISINETTE

AMARETTO, FRAISE, CITRON, BONBON PÉTILLANT, BLANC D'OEUF

EL CONCOMBRE

GIN À L'HIBISCUS, CITRON, MOUSSEUX, POIVRE, BLANC D'OEUF

COCKTAIL: 15\$

MOCKTAIL: 13\$

HUÎTRES

UNITÉ (1)	3,50\$
DEMI DOUZAINÉ (6)	19\$
DOUZAINÉ (12)	35\$



VELOUTÉ ASPERGE BLANCHE

CRABE DES NEIGES , HUILE VERTE

MORUE NOIRE

CRÈME SURE NORI & SOYA, CHIP ENCRE DE SEICHE, RHUBARBE
ANJOU, DOMAINE DU PAS SAINT MARTIN, 2023

CAVATELLI

GUANCIALE, MORILLE, OIGNON VERT, JAUNE D'OEUF DÉSHYDRATÉ
MACON CHAINTRÉ, LES PIERRES POLIES, D. BARRAUD, 2022

COEUR DE CANARD

SAUCE SPITY, TÊTE DE VIOLON, FRAMBOISE
SAINT-JOSEPH, EMISPHERE, DOMAINE BOISSONNET, 2021

PINTADE

TOURNESOL, ÉPINARD, SALSIFI, SAUCE VIN JAUNE
CHINON, CHATEAU DE COULAINÉ, 2021

PANNACOTA

TOPINAMBOUR, FRAISE, SUREAU, CHOCOLAT BLANC, PACANE
MAURY BLANC, FAGAYRA BLANC, 2022

MENU DÉGUSTATION 95\$

ACCORD VIN 50\$

**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

POUR 2 PERSONNES 130\$

ENTRÉE

GASPACHIO G/L

TOMATE, CONCOMBRE, FROMAGE FRAIS, NOISETTE, HUILE VERTE

CÉSAR LOLA G

VINAIGRETTE LOLA, CROUTON, LARDON, PARMESAN

RADIS G

FROMAGE FRAIS, PESTO DE RADIS, ANETH, SALICORNE,
CRUMBLE DE PEAU DE POULET ET PISTACHE

BOURGOT L

FOCACCIA GRILLÉE, MAYO AIL CONFIT, ANETH, ÉCHALOTE MARINÉE

CHOUX DE BRUXELLE FRIT G/L 

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

GRAVLAX DE SAUMON G/L

NOIX, COCO, MENTHE, CORIANDRE, POMME, CONCOMBRE, RADIS,
OIGNON PERLÉ

PROSCIUTTO DE CANARD G

CRÈME SURE GINGEMBRE MISO, FRAISE, OIGNON VERT, CRUMBLE THYM

TERRINE DE CAMPAGNE DE RAPHAËL

PISTACHE, MOUTARDE DE COING, NAVET TOKYO, TÊTE DE VIOLON
MARINÉS

CARPACCIO DE PIEUVRE +5 G/L

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

EXTRA

PAIN MAISON 1\$
FINES HERBES ET PARMESAN

LÉGUMES DU MOMENT 6\$
SELON ARRIVAGE

POÊLÉE CHAMPIGNONS 8\$
CHAMPIGNON DU VERSANT

FRITE 4\$

FRITE LOLA 6\$
TRUFFE & PARMESAN

POUTINE LOLA 10\$
FRITE LOLA, SAUCE FOIE GRAS

SPAGHETTI MAISON

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

GNOCCHI 

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

TARTARE DE THON AVEC FRITE **G/L**

ÉMULSION MISO, CONCOMBRE, ÉCHALOTE, PACANE, CORIANDRE

TARTARE DE BOEUF AVEC FRITE **G/L**

ÉMULSION HUÎTRE FUMÉ, OIGNON VERT, GINGEMBRE, SÉSAME, NOISETTE

FLÉTAN **G**

PURÉE DE CHOU-FLEUR, VINAIGRETTE ANCHOIS, RAISIN, AMANDE, TÊTE DE VIOLON, RADICCHIO
EXTRA PÉTONCLE +9\$

BAVETTE DE BOEUF

CHIMICHURRI ASPERGE GRILLÉE, SAUCE RANCH, AMANDE
EXTRA FRITE +4\$

CHOU-FLEUR -10 

TAPENADE OLIVE KALAMATA ET CÂPRE, MOUSSE DE PARMESAN, RAISIN DORÉ, PANKO

PÉTONCLE +6

ORGETTO, CRÈME SURE CÂPRE, CRÈME DE FENOUIL, SALSA TOURNESOL

SHORT RIBS + 5 L

KIMCHI , PURÉE DE POMME DE TERRE, SAUCE AU GINGEMBRE ET SOYA

HOMARD THERMIDOR AVEC FRITE **+12 G**

BISQUE, CRÈME, FROMAGE, POIREAU D'HÉMÉROCALLE

G= DISPONIBLE SANS GLUTEN
L= DISPONIBLE SANS LACTOSE

**ENTRÉE ET PLAT
À PARTIR DE 47\$**

TASTING MENU

SURF & TURF

WHITE ASPARAGUS VELOUTÉ

SNOW CRAB, GREEN HERBAL OIL

BLACK COD

RHUBARB, SQUID INK CHIP, NORI AND SOY SOUR CREAM

ANJOU, DOMAINE DU PAS SAINT MARTIN, 2023

CAVATELLI

GUANCIALE, MOREL, GREEN ONION, DEHYDRATED EGG YOLK

MACON CHAINTRÉ, LES PIERRES POLIES, D. BARRAUD, 2022

DUCK HEART

SPITY SAUCE, FIDDLEHEAD, RASPBERRY

SAINT-JOSEPH, EMISPHERE, DOMAINE BOISSONNET, 2021

GUINEA FOWL

SUNFLOWER, SPINACH, SALSIFY, SAUCE VIN JAUNE

CHINON, CHATEAU DE COULAINÉ, 2021

PANNACOTA

JERUSALEM ARTICHOKE, STRAWBERRY, ELDERBERRY,

WHITE CHOCOLATE, PECAN

MAURY BLANC, FAGAYRA BLANC, 2022

MENU 95\$

WINE PAIRING 50\$

*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

FOR 2 130\$

APPETIZER

GASPACHIO

TOMATO, CUCUMBER, FRESH CHEESE, HAZELNUT, GREEN OIL

CÉSAR LOLA

HOUSE DRESSING, BACON, CROUTON, PARMESAN

RADISH G

FRESH CHEESE, RADISH PESTO, DILL, PICKLEWEED, CHICKEN SKIN AND PISTACHIO CRUMBLE

SEA SNAILS L

GRILLED FOCACCIA, GARLIC MAYO, DILL, MARINATED SHALLOT

FRIED BRUSSEL SPROUTS G/L



BLACK GARLIC HUMMUS, LEMON AND ANCHOVY VINAIGRETTE, PARMESAN, FRIED SHALLOT

SALMON GRAVLAX G/L

CASHEW, COCONUT, MINT, CILANTRO, APPLE, CUCUMBER, RADISH, PEARLED ONION

DUCK PROSCIUTTO G

GINGER MISO SOUR CREAM, STRAWBERRY, GREEN ONION, THYME & BUCKWHEAT CRUMBLE

RAPHAËL'S COUNTRY STYLE TERRINE

PISTACHIO, QUINZE MUSTARD, MARINATED TOKYO TURNIP, FIDDLEHEAD

OCTOPUS CARPACCIO +5 G/L

POTATO, GREEN ONION SALSA, SPICY PEPPER COMPOTE, PUFFED RICE

EXTRA

FRIES

4\$

HOMEMADE BREAD

1\$

PARMESAN & HERBS

LOLA'S FRIES

6\$

VEGGIES

6\$

TRUFFLE & PARMESAN

ACCORDING TO ARRIVAL

LOLA'S POUTINE 10\$

LOLA'S FRIES, FOIE GRAS SAUCE

MUSHROOM PAN

8\$

CHAMPIGNON DU VERSANT

MAIN

HOMEMADE SPAGHETTI

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

GNOCCHI



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

TUNA TARTAR G/L

MISO EMULSION, CUCUMBER, SHALLOT, PECAN, CORIANDER

BEEF TARTAR G/L

OYSTER EMULSION, GREEN ONION, GINGER, HAZELNUT, SESAME

HALIBUT G

CAULIFLOWER PUREE, ANCHOVY VINAIGRETTE, GRAPE, ALMOND FIDDLEHEAD, RADICCHIO
XTRA SCALLOP +9\$

FLANK STEAK

CHIMICHURRI, GRILLED ASPARAGUS, RANCH SAUCE, ALMOND
EXTRA FRIES +4\$

CAULIFLOWER. -10 G/L



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

SCALLOP +6

ORGETTO, CAPER SOUR CREAM, FENNEL CREAM, SUNFLOWER SALSA

SHORT RIBS +5 L

KIMCHI, MASHED POTATO, GINGER AND SOY SAUCE

LOBSTER THERMIDOR +12 G

FRIES, CREAM, BISQUE, CHEESE, MUSTARD, DAYLILY LEEK

G= AVAILABLE WITHOUT GLUTEN
L= AVAILABLE WITHOUT LACTOSE

**APPETIZER & MAIN
START AT 47\$**

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:
CIDRE DE GLACE, DOMAINE DE LA SOURCE. +11

SHORTCAKE AUX FRAISES 12\$
GATEAU DES ANGES, FRAISE, SIROP CIDRE DE GLACE, TUILE DE PISTACHE,
CRÈME FOUETTÉE MÉLILOT
ACCORD PROPOSÉ:
PREMIÈRES GRIVES, DOMAINE TARIQUET, 2022. +6\$

BROWNIES LOLA 12\$
ÉMULSION CAFÉ, CRUMBLE CHOCOLAT, NOISETTE, SUCRE À LA CRÈME, GLACE
À LA VANILLE
ACCORD PROPOSÉ:
BANYULS, DOMAINE DE VALCROS +6

FROMAGE

CHEMIN HATLEY 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...

SAINT-CRÈME GLACÉ 14
SAINT-CRÈME, 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

CIDRE DE GLACE, DOMAINE DE LA SOURCE. +11

STRAWBERRY SHORTCAKE 12\$

ANGEL CAKE, STRAWBERRY, ICE CIDER SYRUP, PISTACHIO TILE, SWEET CLOVER WHIPPING CREAM

PAIRING

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

BROWNIES 12\$

COFFEE EMULTION, HAZELNUT, MAPLE FUDGE, VANILLA ICE CREAM

PAIRING

BANYULS, DOMAINE DE VALCROS +6\$

CHEMIN HATLEY 14\$

SERVED WITH OUR WALNUT BREAD, HONEY, KUMQUAT COMPOTE

PAIRING

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

CHEESE

ALCOHOLIC COFFEE 12

BRÉSILIEEN, ESPAGNOL, B52, ETC...

SAINT-CRÈME GLACÉ 14

SAINT-CRÈME, AVRIL, VODKA, ESPRESSO

MARTINI DESSERT 12

ESPRESSO, BAILEY'S, FRANGELICO, LIQUEUR DE CAFÉ

ESPRESSO MARTINI 12

ESPRESSO, VODKA, TIA MARIA

HOT SHOT!!!! 5\$

DIGESTIFS