

LOLA 45

Notre

MENU DÉGUSTATION

change aux 6 semaines et se
situe entre 85 \$ et 100 \$ par
personne.

Aucun changement n'est
possible pour celui-ci.

Il est disponible seulement si
la moitié de la table ou plus le
prenne.

MENU DÉGUSTATION

BANNIQUE

MOULE ET BOURGOT FUMÉS, HUMMUS CAROTTE,
MASCARPONE MIEL & HERBES, HUILE VERTE

TRUITE ARC-EN-CIEL CONFITE

BEURRE BLANC MISO, HUILE DE PIMENT, KIMCHI,
OSEILLE SANGUINE

VDQ, RIESLING, DOMAINE DU FLEUVE, 2023

CAVATELLI

CREVETTE DE MATANE, PANKO, POIVRE DES DUNES,
PETIT POIS, JUS DE MOULE CRÈMÉ

*NIAGARA RIVER, CHARDONNAY, REIF ESTATE, 2023

PIEUVRE

SAUCE PIRI-PIRI, CRÈME SURE CORIANDRE & PISTACHE
VDQ, FRÉQUENCE, DOM. GRAND SAINT CHARLES, 2023

FILET MIGNON

ENDIVE, CHAMPIGNON, SAUCE ROMARIN

*OKANAGAN VALLEY, MERLOT, RESERVE, MISSION HILL, 2021

GÂTEAU AU FROMAGE

COUREUR DES BOIS, CRUMBLE AUX NOISETTES,
FLEUR DE SEL, COULIS D'ARGOUSIER, CROÛTE
CARAMÉLISÉE

NIAGARA PENINSULA, ICE WINE, INNISKILLIN, 2023

LOLA 45

Our

TASTING MENU

changes every 6 weeks and is
between \$85 and \$100 per
person.

No changes are possible for
this one.

It is only available if half the
table or more takes it.

TASTING MENU

BANICK

SMOKED MUSSELS AND SEA SNAILS, CARROT
HUMMUS, HONEY & HERBS MASCARPONE, GREEN OIL

STEELHEAD CONFIT

MISO WHITE BUTTER, CHILI OIL, KIMCHI,
BLOOD SORREL

VDQ, RIESLING, DOMAINE DU FLEUVE, 2023

CAVATELLI

MATANE SHRIMP, PANKO, DUNES PEPPER, PEAS,
CREAMY MUSSEL JUICE

*NIAGARA RIVER, CHARDONNAY, REIF ESTATE, 2023

OCTOPUS

PIRI-PIRI SAUCE, PISTACHIO & CORIANDER SOUR CREAM
VDQ, FRÉQUENCE, DOM. GRAND SAINT CHARLES, 2023

FILET MIGNON

ENDIVE, MUSHROOM, ROSEMARY SAUCE

*OKANAGAN VALLEY, MERLOT, RESERVE, MISSION HILL, 2021

CHEESECAKE

COUREUR DES BOIS, HAZELNUT CRUMBLE, FLEUR DE
SEL, SEA BUCKORN COULIS, CARAMELIZED CRUST

NIAGARA PENINSULA, ICE WINE, INNISKILLIN, 2023