

# COCKTAIL & MOCKTAIL SIGNATURE

## MENTHE-MOI LE MELON

VODKA, CITRON, MELON D'EAU ET POIRE, MENTHE, SIROP SIMPLE

## MARGUARITA PICKLE ÉPICÉ

TÉQUILA, TRIPLE SEC, JUS DE PICKLE, JALAPENO, AGAVE

## BOURBON MULE

BOURBON, LIQUEUR DE RHUBARBE, SIROP DE MIEL, BASILIC, GINGERALE

## LIMONADE PRINTANIÈRE

GIN, CANNEBERGE BLANC, SIROP ERABLE, CIDRE, CANNELLE

## PISCO SOUR

PISCO, PASSION FRUIT, BLANC OEUF, CITRON, BITTER

COCKTAIL: 15\$

MOCKTAIL: 15\$

HUÎTRES

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



# MENU DÉGUSTATION

## **BANNIQUE**

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

## **TRUITE ARC-EN-CIEL CONFITE**

BEURRE BLANC MISO, HUILE DE PIMENT, KIMCHI  
VDQ, *RIESLING, DOMAINE DU FLEUVE, 2023*

## **CAVATELLI**

CREVETTE DE MATANE, PANKO AU POIVRE DES DUNES, PETIT POIS,  
JUS DE MOULE CRÈMÉ  
*\*NIAGARA RIVER, CHARDONNAY, REIF ESTATE, 2023*

## **PIEUVRE**

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

## **FILET MIGNON**

ENDIVE, CHAMPIGNON, SAUCE ROMARIN  
*OKANAGAN VALLEY, LE GRAND VIN, OSOYOOS LAROSE, 2020*

## **GÂTEAU AU FROMAGE**

COUREUR DES BOIS, CRUMBLE AUX NOISETTES, FLEUR DE SEL, COULIS DE  
CERISE, CROÛTE CARAMÉLISÉE  
*NIAGARA PENINSULA, ICE WINE, INNISKILLIN, 2023*

AUCUN CHANGEMENT POSSIBLE  
DISPO POUR LA MOITIÉ DE LA TABLE OU PLUS

**MENU DÉGUSTATION 95\$**  
**ACCORD VIN 50\$**

# TERRE & MER

## **CHÂTEAUBRIAND**

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

## **HOMARD**

BEURRE BLANC, LARDONS, PETITS POIS, PANKO AUX HERBES

**POUR 2 PERSONNES 170\$**  
**AVEC UN CHOIX ENTRÉE**

ENTRÉE

**VELOUTÉ COURGE ET AIL ROTI G**  
SHIMEJI MARINÉ, CRUMBLE DE PISTACHE

**CÉSAR LOLA G**  
SUCRINE, CROUTON, LARDON, PARMESAN

**CARPACCIO DE CERF G**  
PESTO DE ROQUETTE, TOMATE SÉCHÉ, MAYO AIL CONFIT &  
PIMENT GORIA, ÉCHALOTE FRITE

**SASHIMI HAMACHI**  
SALSA DE SESAME ET SHOYU, CONCOMBRE, ANETH, ORANGE,  
RIZ SOUFFLÉ, HUILE VERTE

**CHOUX DE BRUXELLE FRIT L**   
HUMMUS À L'AIL NOIR, VINAIGRETTE CITRON & ANCHOIS,  
PARMESAN, ÉCHALOTE

**RADIS DES PETITS JARDINIERS**  
CRÈME SURE, ANETH, PANCETTA, CHIP DE PANAIS, HUILE DE PERSIL

**ACCRAS DE MORUE L**  
AIOLI, ÉCHALOTTE MARINÉES, MUESCLUN ET VINAIGRETTE MAISON

**CRABE DES NEIGES G +5**  
MOUSSE DE CHÈVRE, RABIOLE, BEURRE AUX HERBES, RIZ SOUFFLÉ

**TERRINE DE FOIE GRAS +5**  
FOCACCIA, GRAINE DE MOUTARDE

**SALADE DE HOMARD +7 L/G**  
MAYO A L'OIGNON VERT, VINAIGRETTE GO CHU CHAN, POIVRON ROUGE,  
CONCOMBRE, RADIS, HUILE DE CORIANDRE

EXTRA

**PAIN MAISON 1\$**  
FINES HERBES ET PARMESAN

**LÉGUMES DU MOMENT 8\$**  
SELON ARRIVAGE

**FRITE LOLA 8\$**  
TRUFFE & PARMESAN

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

**RAVIOLI**

RICOTTA, MORILLES, CAFÉ, SHIITAKÉS, NOISETTES,  
SAUCE CRÈME AUX MORILLES

**GNOCCHI**  **L**

JUS DE CAROTTE, PLEUROTTE, LARDON, TRUFFE, PARMESAN

*EXTRA CREVETTE +12\$*

*EXTRA BAVETTE +25\$*

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

VINAIGRETTE MISO, GEL DE LIME GINGEMBRE ET MIEL, JALAPENO  
MARINÉ, POUSSE DE CORIANDRE

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

HUILE DE TRUFFE, PARMESAN, TOMATE SÉCHÉ, PERSIL, JAUNE D'OEUF

**MORUE** **G**

TÊTE DE VIOLON, CIPOLLINI, CHANTERELLE, CRÈME D'AIL DES BOIS,  
CRÈME SURE PISTACHE, ANETH

*EXTRA CREVETTE +12\$*

**BAVETTE DE BOEUF** **G/L**

SAUCE CHIMICHURRI, LÉGUMES DE SAISON, FRITES

**SUPRÊME DE PINTADE** **G**

CROÛTE DE CAJOU, CHOU-FLEUR, SAUCE THYM

**CREVETTE +12** **G**

POIS MANGE TOUT, ARANCINI CHANTERELLE SHEMIJI, HUILE DE CHILI  
MISO, POIRE ASIATIQUE, SESAME

**FILET MIGNON +15** **G/L**

SAUCE MOUTARDE, GRAINES DE MOUTARDE, POMME DE TERRE GRELOT,  
CAROTTES, PURÉE DE CAROTTES

*EXTRA FRITE +6\$*

*EXTRA CREVETTE +12\$*

G= DISPONIBLE SANS GLUTEN (SANS FRITURE)

L= DISPONIBLE SANS LACTOSE

**ENTRÉE ET PLAT  
À PARTIR DE 48\$**

TASTING MENU

**BANICK**

MUSSELS AND SEA SNAILS, CARROT HUMMUS, HONEY AND 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 & LIME SOUR CREAM  
*VDQ, FRÉQUENCE, DOM. GRAND SAINT CHARLES, 2023*

**FILET MIGNON**

ENDIVE, MUSHROOM, ROSEMARY SAUCE  
*OKANAGAN VALLEY, LE GRAND VIN, OSOYOOS LAROSE, 2020*

**CHEESECAKE**

COUREUR DES BOIS, HAZELNUT CRUMBLE, FLEUR DE SEL, CHERRY  
COULIS, CARAMELIZED CRUST  
*NIAGARA PENINSULA, ICE WINE, INNISKILLIN, 2023*

NO CHANGE POSSIBLE  
AVAILABLE FOR HALF THE TABLE OR MORE

**MENU 95\$**  
**WINE PAIRING 50\$**

SURF & TURF

**CHÂTEAUBRIAND**

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

**LOBSTER**

LOBSTER, BEURRE BLANC, BACON, PEAS, HERB PANKO

**FOR 2 170\$**  
**WITH ONE APPETIZER CHOICE**

**APPETIZER**

**ROASTED SQUASH AND GARLIC VELOUTÉ** G  
SHIMEJI, PISTACHIO CRUMBLE

**LOLA'S CAESAR SALAD** G  
SUCRINE, BACON, CROUTON, PARMESAN

**HAMACHI SASHIMI**  
SESAME AND SHOYU SALSA, CUCUMBER, DILL, ORANGE, PUFFED RICE,  
GREEN OIL

**DEER CARPACCIO** G  
ARAGULA PESTO, SUNDRIED TOMATO, AÎLI & GORIA PEPPER  
MAYONAISE, FRIED SCHALOTS

**FRIED BRUSSEL SPROUTS** L  
BLACK GARLIC HUMMUS, LEMON AND ANCHOVY VINAIGRETTE,  
PARMESAN, SHALLOT

**RADISH**  
SOUR CREAM, DILL, PARSNIP CHIP, PARSLEY OIL, PANCETTA

**SALT COD FRITTERS** L  
AIOLI, MARINATED SHALLOTS, MESCLUN SALAD WITH HOUSE  
VINAIGRETTE

**SNOW CRAB +5** G  
WHITE TURNIP, GOAT CHEESE MOUSSE, HERB BUTTER, PUFFED RICE

**FOIE GRAS TERRINE +5**  
FOCACCIA, MUSTARD SEED

**LOBSTER SALAD +7** L/G  
GREEN ONION MAYO, GO CHU CHAN VINAIGRET, RED PEPPER,  
CUCUMBER, RADISH, CORIANDER OIL

---

**EXTRA**

**LOLA'S FRIES** 8\$  
TRUFFLE & PARMESAN

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

**HOMEMADE BREAD** 1\$  
PARMESAN & HERBS

**VEGGIES** 8\$  
ACCORDING TO ARRIVAL

**RAVIOLI**

RICOTTA, MORELS, COFFEE, SHIITAKE, HAZELNUTS,  
CREAMY MOREL SAUCE

**GNOCCHI**  **L**

CARROT JUICE, PARMESAN, BACON, OYSTER MUSHROOM, TRUFFLE  
*XTRA SHRIMP +12\$*  
*XTRA FLANK STEAK +25\$*

**TUNA TARTAR** **G/L**

MISO VINAIGRETTE, LIME GINGER AND HONEY GEL, MARINATED  
JALAPENO, CORIANDER SPROUTS

**BEEF TARTAR** **G/L**

TRUFFLE OIL, SUNDRIED TOMATO, PARMESAN, EGG YOLK

**BLACK COD** **G**

FIDDLEDHEAD, CIPOLLINI, CHANTERELLE, WILD GARLIC CREAM  
SAUCE, SOUR CREAM PISTACHIO, DILL OIL  
*XTRA SHRIMP +12\$*

**BEEF FLANK STEAK** **G/L**

CHIMICHURRI SAUCE, SEASONAL VEGETABLES, FRIES

**GUINEA FOWL** **G**

CASHEW CRUST, CAULIFLOWER, THYME SAUCE

**SHRIMP +12** **G**

MUSHROOM ARANCINI, SNAP PEAS, ASIAN PEAR, MISO CHILI OIL, SESAME

**FILET MIGNON +15** **G**

MUSTARD SAUCE, MUSTARD SEEDS, BABY POTATOES, CARROTS,  
CARROT PURÉE  
*EXTRA FRIES +6\$*  
*EXTRA SHRIMP +12\$*

G= AVAILABLE WITHOUT GLUTEN  
L= AVAILABLE WITHOUT LACTOSE

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

**DESSERTS****BISCUIT MAISON 7\$**

CHOCOLAT NOIR ET BLANC, CRÈME GLACÉ DU MOMENT

**CRÈME BRULÉE 7\$**

SAVEUR DU MOMENT

**GÂTEAU AU FROMAGE 8\$**

COUREUR DES BOIS, CRUMBLE AUX NOISETTES, FLEUR DE SEL, COULIS DE CERISE, CROÛTE CARAMÉLISÉE

**PUDDING CHOMEUR 8\$**

COULIS SUCRE À CRÈME, SIROP CRYSTALISÉ

**FROMAGE****FROMAGE DU QUEBEC DU MOMENT 16\$**

PURÉE DE FIGUES, LÉGUMES MARINÉS, MIEL, FOCACCIA

**DIGESTIFS****CAFÉ ALCOOLISÉS 12**

BRÉSILIEN, ESPAGNOL, B52, ETC...

**MARTINI DESSERT 15**

ESPRESSO, BAILEY'S, FRANGELICO, LIQUEUR DE CAFÉ

**SAINT-CRÈME GLACÉ 14**

ST-CRÈME, AVRIL, VODKA, ESPRESSO

**ESPRESSO MARTINI 15**

ESPRESSO, VODKA, TIA MARIA

**S'MORES ESPRESSO MARTINI 17\$**

VODKA, BARISTA, BAILEY'S, ESPRESSO, MARSHMALLOW, CHOCOLATE, GRAHAM

**SCOTCH**

ABERLOUR 12 ANS	14
CHIVAS 12 ANS	12
GLENFIDDICH 12 ANS	14
TALISKER 10 ANS	16
LAGAVULIN 8 ANS	12

**COGNAC**

GAUTHIER VS	12
RÉMY MARTIN VSOP	17
RÉMY MARTIN XO	26

**GRAPPA**

EAU DE VIE POLI	15
-----------------	----



DESSERTS

**HOMEMADE COOKIE 7\$**

DARK AND WHITE CHOCOLATE, ICE CREAM OF THE DAY

**CRÈME BRULÉE 7\$**

FLAVOR OF THE DAY

**CHEESECAKE 8\$**

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

**PUDDING CHOMEUR 8\$**

SUGAR CREAM COULIS, CRYSTALIS SYRUP

CHEESE

**CHEESE FROM QUEBEC 16\$**

FIG PUREE, MARINATED VEGETABLE, HONEY, FOCACCIA

DIGESTIFS

**ALCOHOLIC COFFEE 12**

BRÉSILIEN, ESPAGNOL, B52, ETC...

**SAINT-CRÈME GLACÉ 14**

SAINT-CRÈME, AVRIL, VODKA, ESPRESSO

**MARTINI DESSERT 15**

ESPRESSO, BAILEY'S, FRANGELICO, LIQUEUR DE CAFÉ

**ESPRESSO MARTINI 15**

ESPRESSO, VODKA, TIA MARIA

**S'MORES ESPRESSO MARTINI 17\$**

VODKA, BARISTA, BAILEY'S, ESPRESSO, MARSHMALLOW, CHOCOLATE, GRAHAM

**SCOTCH**

ABERLOUR 12 ANS	14
CHIVAS 12 ANS	12
GLENFIDDICH 12 ANS	14
TALISKER 10 ANS	16
LAGAVULIN 8 ANS	12

**COGNAC**

GAUTHIER VS	12
RÉMY MARTIN VSOP	17
RÉMY MARTIN XO	26

**GRAPPA**

EAU DE VIE POLI	15
-----------------	----