



RESTAURANT
BISTRONOMIQUE



EST FIER DE METTRE DE L'AVANT
SON MENU CONÇU ENTIÈREMENT
MAISON,

PRÉPARÉ AVEC DES PRODUITS
PROVENANT DE
**PRODUCTEURS
LOCAUX**
MAJORITÈREMENT EN
**CULTURE
BIOLOGIQUE**

IAN-OLIVIER NOTRE BARMAN
(TOUS LES JUS ET SIROPS À COCKTAILS)

LES DEUX PETITS JARDINIERS
(LÉGUMES)

ANDRÉE COUSINEAU
(MIEL DE LA MÈRE À CAMILLE)

LES SERRES D'ICI
(LÉGUMES)

JEAN-PHILIPPE LE BOUCHER
(VIANDE)

LA GRENOUILLE ROUGE
(POUSSE, CHAMPIGNON)

LES VERSANTS DU NORD
(CHAMPIGNON)

JEAN LE PETIT POISSONNIER
(POISSON ET FRUIT DE MER)

LA TABLE RONDE
(FROMAGERIE DE STE- SOPHIE)

ENTRÉE & PLAT 45\$

À PARTIR DE



AMUSE BOUCHE
INSPIRATION DU
MOMENT
3.

—LES ENTRÉES—

- *G **CÉSAR LOLA**
BACON, CROÛTONS, VINAIGRETTE LOLA
- *G **SOUPE DU JOUR**
VELOUTÉ DE BETTERAVES, CROÛTONS, LARDONS
- GRAVLAX DE SAUMON**
CRÈME SÛRE CITRON ET RAIFORT, PANKO AIL CONFIT, GRAINES DE CITROUILLES ET TOURNESOLS À L'AIL CONFIT & HUILE VERTE
- PIEROGIS**
CHÈVRE, PDT, SAUCE AU POIVRON ÉPICÉE, GRAINES DE CITROUILLES ÉPICÉES, PARMESAN
- G **BETTERAVES RÔTIÉS**
MOUSSE DE FROMAGE DE CHÈVRE & FETA, PESTO CITRONNÉ, CRUMBLE DE NOISETTE & ORANGE
- G **BOUDIN MAISON POËLÉ**
CHUTNEY DE POMMES, COMPOTÉ OIGNONS & FIGUES, PURÉE DE COURGE À L'AIL NOIR, CRUNCH MIX AU CUMIN
- MCLOLA +4**
MOZARELLA DI BUFFALA, MAYONNAISE À LA TRUFFE, COMPOTÉ DE TOMATILLO, CHIPS DE PEAU DE POULET, ROQUETTE
- G/L **TARTARE DE THON +5**
MAYO WASABI, CORIANDRE, PISTACHE, ÉCHALOTES, SALADE DE WAKAME
- G **TARTARE DE CERF +5**
AMANDE FUMÉE, PARMESAN, VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE, CÂPRES FRITS
- PARFAIT DE FOIE GRAS +7**
PURÉE DE POIRE DE BEURRE, OIGNON MARINÉ, POIRE FRAICHE, PACANE CARAMELISÉE, TUILE DE NOISETTE, CAKE À LA POMME

—LES PLATS—

- TAGLIATELLE MAISON AUX FRUITS DE MER**
SAUCE TOMATE MAISON, ÉCHALOTES FRITES, ROQUETTE
XTRA CHORIZO +2.
XTRA PÉTONCLE (1) +9
- GNOCCHIS FRITS LOLA**
JUS DE CAROTTES, PARMESAN, LARDON, TROMPETTE DE LA MORT, TRUFFE
- G/L **TARTARE DE THON ALBACORE, servis avec frites**
MAYO WASABI, CORIANDRE, PISTACHE, ÉCHALOTES, SALADE DE WAKAME
- *G **TARTARE DE CERF, servis avec frites**
AMANDE FUMÉE, PARMESAN, VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE, CÂPRES FRITS
- G **POISSON DU JOUR**
NAVET & POIREAU AU BEURRE, RIZ SOUFFLÉ, SAUCE CRÈME CORIANDRE ET AIL CONFIT
- G/L **CONTRE-FILET DE BOEUF servis avec frites**
LÉGUMES DE SAISONS, SAUCE AUX POIVRES
XTRA PÉTONCLE (1) +9
XTRA FOIE GRAS POËLÉ +20
- G **MACREUSE DE BOEUF BRAISÉE**
PURÉE DE PANAI AU BEURRE NOISETTE, GREMOLATA, CÉLÉRI RAVE, JUS DE CUISSON
XTRA FOIE GRAS POËLÉ +20
- G **MAGRET DE CANARD +5**
LÉGUMES RACINES, PURÉE DE PANAI AU BEURRE NOISETTE, SHITAKE, SAUCE VIN ROUGE & CHIPS DE PANAI
- L **RIS DE VEAU FRIT +8**
SAUCE BOURGUIGNONNE, LARDONS, CHAMPIGNONS BOUTONS, PDT RATTE, OIGNON PERLÉ, ROQUETTE
- G **PÉTONCLES +10**
PURÉE DE CÉLÉRI-RAVE, SAUCE CÂPRES ET BEURRE NOISETTE, RÉMOULADE DE KING ERINGY, SALADE FRAÎCHE DE POIRES & ROQUETTE, GRAINES DE CITROUILLES

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

HUÎTRES

FRAÎCHE SUR GLACE, VARIÉTÉ SELON ARRIVAGE

UNITÉ	4
DEMI	20
DOUZAINÉ	36
XTRA SHOOTER DE VODKA MENAUD(1)	7,50

LE SURF & TURF LOLA

FAUX-FILET DE BOEUF N.P.G

SAUCE FOIE GRAS, SERVIS AVEC FRITES AU SEL DE TRUFFES NOIRES ET PARMESAN FRAIS

XTRA FOIE GRAS POËLÉ +20

& PÉTONCLES

SAUCE CRÈME AU VIN BLANC ET PARMESAN, SUR PURÉE DE PANAI AU BEURRE NOISETTE, GARNIS DE LARDON

140\$ - POUR 2 PERSONNES

MENU DÉGUSTATION

PRIX DU MARCHÉ

DISPONIBLE AVEC ACCORDS METS-VINS



SPÉCIALEMENT CONCOCTÉ AU CHOIX DE LA BRIGADE

POURQUOI PAS...

PAIN MAISON (FINES HERBES ET PARMESAN, HUILE AROMATISÉE)	1
LÉGUMES GRILLÉS (DE SAISON)	8
FRITES LOLA (TRUFFE & PARMESAN)	6
FRITES GOURMANDES (FRITES LOLA, SAUCE FOIE GRAS)	10
EXTRA FOIE GRAS POËLÉ	20

CHEF: ALEXIS LESSARD

—LES DESSERTS—

PANNA COTTA DU MOMENT 8

ACCORD PROPOSÉ 2 OZ: MONTBAZILLAC, LA CROIX POULVERE, 2016 + 6

BISCUIT MAISON 8

CHOCOLAT BLANC ET NOIR, CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

ACCORD PROPOSÉ 2 OZ: BANYULS RIMAGE, BILA-HAUT, M.CHAPOUTIER, 2020 + 7

MOKA CROUSTILLANT 12

BROWNIE, CRÈME GLACÉ BANANE, DULCE DE LECHE, FOAM SUCRE À LA CRÈME

ACCORDS PROPOSÉS 2 OZ: MAURY, PUIG-PARAHY, GRAND ROUSSILLON, 1999 + 15

CRÈME BRULÉE 6

SAVEUR DU MOMENT

ACCORD PROPOSÉ 2 OZ: VERMOUTH ROUGE, CONTROCORRENT + 9

FROMAGE DE LA TABLE RONDE À STE-SOPHIE 14

PAIN AU NOIX MAISON, MIEL DE LA MÈRE À CAMILLE

ACCORDS PROPOSÉS 2 OZ: VERMOUTH DOUX, VAL CAUDALIES, LAB +8

PARFAIT DE FOIE GRAS 20

PURÉE DE POIRE DE BEURRE, OIGNON MARINÉ, POIRE FRAICHE, PACANE CARAMÉLISÉE, TUILE DE NOISETTE, CAKE À LA POMME

ACCORD PROPOSÉ 2 OZ: PASSITO DI PANTELLERIA, SESE, TUA RITA, 2018 + 14

APPETIZER & MAIN 45\$

STARTS AT



- APPETIZERS -

- *G **LOLA CEASAR**
BACON, CROÛTONS, LOLA VINAIGRETTE
- SOUP OF THE DAY**
BEETS VELOUTE, CROUTON, BACON
- SALMON GRAVLAX**
LEMON & HORSERADISH SOUR CREAM, GARLIC PANKO, PUMPKIN & SUNFLOWERS SEEDS, FRESH DILL AND GREEN OIL
- PIEROGIS**
GOAT CHEESE AND POTATO, SPICY PEPPER SAUCE, PARMESAN, SPICY PUMPKIN SEEDS
- G **ROASTED BEETS**
FETA & GOAT CHEESE MOUSSE, PESTO, BALSAMIC GLAZE, HAZELNUT & ORANGE CRUMBLE
- G **PAN SIREH HOMEMADE BLACK PUDDING**
APPLE CHUTNEY, FIG & ONIONS COMPOTTE, BLACK GARLIC SQUASH PUREE & CUMIN CRUNCH MIX
- MCLOLA +4**
MOZZARELLA DI BUFFALA, TRUFFLE MAYONNAISE, TOMATILLO CHUTNEY, CHICKEN CHIPS & ARAGULA
- G/L **ALBACORE TUNA TARTAR +5**
WASABI MAYO, CILANTRO, SHALLOTS, PISTACHIO & WAKAME SALAD
- G **DEER TARTAR +5**
SMOKED ALMONDS, PARMESAN, SHALLOTS VINAIGRETTE, FRIED CAPERS
- FOIE GRAS MOUSSE +7**
BUTTER PEAR PUREE, PICKLED ONIONS, FRESH PEAR, CARAMELIZED PECAN, HAZELNUT TILE, APPLE CAKE

AMUSE BOUCHE
INSPIRATION OF THE DAY 3.

- MAINS -

- HOMEMADE SHELLFISH TAGLIATELLE**
HOMEMADE TOMATO SAUCE, ARAGULA & FRIED SCHALLOTS
XTRA CHORIZO +2.
XTRA SCALLOPS (1) +9
- FRIED LOLA GNOCCHIS**
FRESH HOMEMADE PASTA, TRUFFLE, CARROT JUICE, PARMESAN, LARDON & BLACK TRUMPETS MUSHROOMS
- G/L **ALBACORE TARTAR, with french fries**
WASABI MAYO, CILANTRO, SHALLOTS, PISTACHIO & WAKAME SALAD
- G **DEER TARTAR, with french fries**
SMOKED ALMONDS, PARMESAN, SHALLOTS VINAIGRETTE, FRIED CAPERS
- G **CATCH OF THE DAY**
TURNIP & LEEK, PUFFED RICE, CILANTRO AND CONFIT GARLIC CREAM SAUCE
- G/L **SIRLOIN BEEF STEAK, with french fries**
SEASON VEGGIES, PEPPER SAUCE
XTRA SCALLOP (1) +9
XTRA PAN SIREH FOIE GRAS +20
- G **BRAISED THICK RIB**
PARSNIP & BROWN BUTTER PUREE, GREMOLATA, CELERI-ROOTH
XTRA PAN SIREH FOIE GRAS +20
- G **DUCK BREAST +5**
ROOTH VEGETABLE, BROWN BUTTER PARSNIP PUREE, SHITAKE, RED WINE SAUCE & PARSNIP CHIPS
- L **FRIED SWEET BREAD +8**
BOURGUIGNONNE SAUCE, LARDON, FINGERLING POTATOE, PEARL ONION, BUTTON MUSHROOMS & ARAGULA
- G **SCALLOPS +10**
CELERI-ROOTH PUREE, CAPERS & BROWN BUTTER SAUCE, KING ERINGY REMOULADE, PEAR & ARAGULA SALAD, PUMPKIN SEEDS

BISTRONOMIQUE RESTAURANT

OYSTERS

FRESH & SERVED ON ICE, VARIETY OF THE DAY

ONE	4
HALF DOZEN	20
DOZEN	36
XTRA SHOOTER VODKA MENAUD(1)	7,50

LOLA'S SURF & TURF

N.P.G BEEF SIRLOIN

FOIE GRAS SAUCE, SERVED WITH FRENCH FRIES, BLACK TRUFFLE SALT AND FRESH PARMESAN
XTRA PAN SIREH FOIE GRAS +20

& SCALLOPS

WHITE WINE, PARMESAN & CREAM SAUCE SERVED ON BROWN BUTTER PARSNIP PUREE, GARNISH WITH BACON

140\$ - FOR 2

TASTING MENU



AVAILABLE WITH WINE PAIRING

ESPECIALLY CONCOCTED BY THE CHIEF AND HIS SQUAD

WHY NOT...

HOMEMADE BREAD (PARMESAN AND HERBS WITH AROMATIC OIL)	1
GRILLED VEGGIES (SEASONNAL)	8
LOLA'S FRENCH FRIES (TRUFFLE & PARMESAN)	6
NAUGHTY FRIES (LOLA'S FRIES WITH FOIE GRAS SAUCE)	10
PAN SIREH FOIE GRAS	20

CHEF: ALEXIS LESSARD

—SWEETS—

PANNA COTTA OF THE DAY 8

PAIRING 2OZ: MONTBAZILLAC, LA CROIX POULVERE, 2016 + 6

HOMEMADE COOKIE 8

DARK AND WHITE CHOCOLATE, HOMEMADE ICE CREAM

PAIRING 2OZ: BANYULS RIMAGE, BILA-HAUT, M.CHAPOUTIER, 2020 + 7

CRISPY MOKA 12

BROWNIE, BANANA ICE CREAM, DULCE DE LECHE & MAPLE FUDGE FOAM

PAIRING 2OZ: MAURY, PUIG-PARAHY, GRAND ROUSSILLON, 1999 + 14

CRÈME BRULÉE 6

FLAVOR OF THE DAY

PAIRING 2OZ: VERMOUTH ROUGE, CONTROCORRENT + 9

TABLE RONDE CHEESE PLATTER. 14

HOMEMADE NUTS BREAD, DE LA MÈRE À CAMILLE HONEY

PAIRING 2OZ: VERMOUTH DOUX, VAL CAUDALIES, LAB +8

FOIE GRAS MOUSSE 20

BUTTER PEAR PUREE, PICKLED ONIONS, PEAR, CARAMELIZED PECAN, HAZELNUT TILE, APPLE CAKE

PAIRING 2OZ: PASSITO DI PANTELLERIA, SESE, TUA RITA, 2018 + 14