

COCKTAIL & MOCKTAIL SIGNATURE

SPRITZ HIVERNAL

APÉROL, SUREAU, GINGEMBRE, CERISE, CAVA

ARGOUSIER CRUSH

GIN KM12, ARGOUSIER, BASILIC ET THYM, SODA

OLD FASHIONED CHAI FUMÉ

WHISKY, POIRE, THÉ CHAI, ORANGE, CANNELLE

LIMONADE BORÉALE

GIN KM12, SIROP SAPIN BAUMIER, CANNEBERGE, CITRON

AMARETTO SOUR MULE

AMARETTO, SIROP GINGEMBRE, CITRON, BIÈRE GINGEMBRE

COCKTAIL: 15\$

MOCKTAIL: 13\$

HUÎTRES

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



SOUPE À L'OIGNON
CROUTON, LARDON, CHEDDAR

CÉSAR LOLA G
SUCRINE GRILLÉE, CROUTON, LARDON, PARMESAN

BOUDIN FRIT G
BEURRE DE POMME, CHOUX, GRANNY SMITH, NOISETTE

FEUILLETÉ D'ESCARGOT
MOUSSE DE CHÈVRE, GASTRIQUE, PISTACHE

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

SASHIMI THON HAMACHI +5 G
CRÈME SURE MENTHE & PIMENT LEMONDROP, KIMCHI, IKURA,
HUILE VERTE, POUSSÉ CORIANDRE, CAJOU

CARPACCIO DE CERF +5 G
CHIP DE RACINE DE PERSIL, MASCARPONE AUX HERBES,
VINAIGRETTE AUX FRUITS DES CHAMPS, CRUMBLE MIX, NOISETTE

BURRATA D'ONTARIO +7 G
POIVRON GRILLÉ, PISTOU, NOISETTE, FOCACCIA

PARFAIT DE FOIE GRAS +7
MARMELADE DE PERSIL TUBÉREUX, CRUMBLE DE SARRAZIN AUX ÉPICES,
FRAISE MARINÉE, FINANCIER

ENTRÉE

EXTRA

PAIN MAISON 1\$
FINES HERBES ET PARMESAN

LÉGUMES DU MOMENT 6\$
SELON ARRIVAGE

FRITE LOLA 8\$
TRUFFE & PARMESAN

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

CAVATELLI MAISON

BOEUF BRAISÉE, PLEUROTE, PETIT POIS, PANKO À L'AIL, PARMESAN

GNOCCHI 

JUS DE CAROTTE, TROMPETTE DE LA MORT, LARDON, TRUFFE

*EXTRA PÉTONCLE +8\$**EXTRA MACREUSE BRAISÉE +25\$***TARTARE DE THON** AVEC FRITE **G/L**

CONCOMBRE, ÉCHALOTE, SAUCE ASIATIQUE, GRAINE DE SÉSAME, JALAPENO MARINÉ, RIZ SOUFLÉ

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

CORNICHON, PARMESAN, AMANDE FUMÉE, VINAIGRETTE SRIRACHA MAISON ET ÉCHALOTE

MORUE **G**

PURÉE DE TOPINAMBOUR, POÊLÉE DE CAROTTE, OIGNON ROUGE ET ÉPINARD, FUMET CRÉMÉ CITRONNÉ, CHIP DE RACINE DE PERSIL

*EXTRA PÉTONCLE +8\$***MACREUSE BRAISÉE** **G/L**

OIGNON PERLÉ, CHAMPIGNON DU VERSANT, LARDON, PURÉE DE POMME DE TERRE, SAUCE VIN ROUGE

MAGRET DE CANARD +5 **G**

EN CROÛTE DE PISTACHE ET FLEUR DE SEL, RISOTTO À LA COURGE, MIEL, ZESTE ORANGE

PÉTONCLE +5 **G**

SALSA DE PIMENT ET POMME, EAU DE TOMATE AU PIMENT GORIA, CHORIZO, CHOUX

FILET MIGNON +15 **G/L**

PURÉE DE COURGE MISO, GINGEMBRE, SHIITAKE, PLEUROTE, POMME, SAUCE CALVADOS

*EXTRA FRITE +6\$**EXTRA PÉTONCLE +8\$*

G= DISPONIBLE SANS GLUTEN

L= DISPONIBLE SANS LACTOSE

**ENTRÉE ET PLAT
À PARTIR DE 47\$**

MENU DÉGUSTATION

BHAJI

POMME DE TERRE, OIGNON, RADIS, CRÈME SURE À LA PISTACHE

CREVETTE

MOUSSE AU CREVETTE À GAUDETTE, CHIP DE RIZ & NORI FRIT,
IKURA, ÉCHALOTE MARINÉE, POUSSE DE CORIANDRE

CHAMPAGNE ROSÉ 1ER CRU, CHARLES MIGNON, BRUT

ENDIVE GRILLÉ

YOGOURT MENTHE, VINAIGRETTE BETTERAVE JAUNE, CRUNCH MIX,
HUILE VERTE

ISONZO DEL FRIULI, PINOT GRIGIO, I FEUDI I ROMANS, 2023

TONKUTSU CARBONARA

PATE FRAÎCHE, PANCETTA, OEUF PARFAIT

**PFALZ, PINOT NOIR, LEINER, 2022*

CANARD FARCI

ABRICOT, PISTACHE, SAUGE, BETTERAVE, MASCARPONE AUX HERBES

**VDF, CUVÉE ARTHUR, DOM.DE RAPATEL, 2009*

FONDANT CAMEL

GLACE MISO, CAMEL DE BETTERAVE ROUGE

MAURY, DOM. LES TERRES DE FAGAYRA, 2022

MENU DÉGUSTATION 85\$

ACCORD VIN 45\$

***POUR L'ENSEMBLE DE TABLE SEULEMENT

TERRE & MER

CÔTE DE BOEUF

NORTHERN PREMIUM GOLD

SERVI AVEC CHOUX BRUXELLE, SAUCE FOIE GRAS,
FRITE TRUFFE ET PARMESAN

PÉTONCLE

DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE

SAUCE CRÈME PARMESAN, LARDON, PETIT POIS

POUR 2 PERSONNES 150\$

AVEC UN CHOIX ENTRÉE

APPETIZER

ONION SOUP

CROUTON, CHEDDAR, BACON

LOLA'S CAESAR SALAD G

GRILLED SUCRINE, BACON, CROUTON, PARMESAN

FRIED BOUDIN G

APPLE BUTTER, CABBAGE, GRANNY SMITH, HAZELNUT

SNAIL PUFF PASTRY

GOAT CHEESE MOUSSE, GASTRIC, PISTACHIO

FRIED BRUSSEL SPROUTS G/L

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

HAMACHI TUNA SASHIMI +5 G

MINTH & LEMONDROP PEPPER SOUR CREAM, KIMCHI, IKURA, CORIANDER SPROUT, GREEN OIL, CASHEW

DEER CARPACCIO +5 G

SQUASH CHIP, RICOTTA OF HERB, BERRY VINAIGRETTE, HAZELNUT

ONTARIO'S BURRATA +7

GRILLED PEPPER, HAZELNUT, PISTOU, HOMEMADE FOCCACIA

PARFAIT DE FOIE GRAS +7

TUBEROUS PARSLEY JAM, MARINATED STRAWBERRY, BUCKWHEAT CRUMBLE, FINANCIER

EXTRA

LOLA'S FRIES

TRUFFLE & PARMESAN

8\$

HOMEMADE BREAD

PARMESAN & HERBS

1\$

LOLA'S POUTINE

TRUFFLE FRIES, PARMESAN, FOIE GRAS SAUCE

12\$

VEGGIES

ACCORDING TO ARRIVAL

6\$

MAIN

HOMEMADE CAVATELLI

BRAISED BEEF, MUSHROOM, GREEN PEAS, GARLIC PANKO

GNOCCHI



CARROT JUICE, PARMESAN, BACON, BLACK TRUMPET, TRUFFLE

XTRA SCALLOP +8\$

XTRA BRAISED FLAT IRON +25\$

TUNA TARTAR G/L

CUCUMBER, SHALLOT, ASIATIC SAUCE, SESAME SEED, MARINATED JALAPENO, PUFFED RICE

BEEF TARTAR G/L

PICKLE, PARMESAN, SMOKED ALMOND, HOMEMADE SRIRACHA VINAIGRETTE AND SHALLOT

COD G

JERUSALEM ARTICHOKE PUREE, PAN-FRIED CARROT, RED ONION AND SPINACH, CREAMY LEMON SAUCE, PARSLEY ROOT CHIP

XTRA SCALLOP +8\$

BRAISED FLAT IRON G/L

PEARL ONION, MUSHROOM, BACON, MASHED PATATO, RED WINE SAUCE

DUCK BREAST +5 G/L

PISTACHIO AND FLOWER OF SALT CRUST, SQUASH RISOTTO, LEMON CONFIT, HONEY, ORANGE ZEST

SCALLOP +5 G

APPLE & PEPPER SALSA, CHORIZO, TOMATO WATER AND GORIA PEPPER, CABBAGE

FILET MIGNON +15 G/L

SQUASH MISO AND GINGER PUREE, SHIITAKE, OYSTER MUSHROOM, APPLE, CALVADOS SAUCE

EXTRA FRIES +6\$

EXTRA SCALLOP +8\$

APPETIZER & MAIN

START AT 47\$

G= AVAILABLE WITHOUT GLUTEN
L= AVAILABLE WITHOUT LACTOSE

TASTING MENU

BHAJI

POTATO, ONION, RADISH, PISTACHIO SOUR CREAM

SHRIMP

FRIED NORI AND RICE CHIP, GAUDETTE SHRIMP MOUSSE, IKURA, CORIANDER SPROUT

CHAMPAGNE ROSÉ 1ER CRU, CHARLES MIGNON, BRUT

ENDIVE

MINTH YOGURT, YELLOW BEET VINAIGRETTE, GREEN OIL, ARAGULA, CRUNCH MIX

ISONZO DEL FRIULI, PINOT GRIGIO, I FEUDI I ROMANS, 2023

TONKUTSU CARBONARA

HOMEMADE PASTA, PANCETTA, PERFECT EGG

**PFALZ, PINOT NOIR, LEINER, 2022*

DUCK

SAGE, APRICOT, PISTACHIO, BEET, HERB MASCARPONE

**VDF, CUVÉE ARTHUR, DOM.DE RAPATEL, 2009*

CARAMEL FONDANT

MISO ICE CREAM, BETT CARAMEL

MAURY, DOM. LES TERRES DE FAGAYRA, 2022

MENU 85\$

WINE PAIRING 45\$

FOR ALL THE TABLE ONLY

SURF & TURF

PRIME RIB STEAK

NORTHERN PREMIUM GOLD

SERVED WITH TRUFFLE FRIES WITH PARMESAN, AND BRUSSEL SPROUT

SCALLOP

FROM NOVA SCOTIA

PARMESAN CREAMY SAUCE, BACON, PEAS

FOR 2 150\$

WITH ONE APPETIZER CHOICE

DESSERTS

S'MORES ESPRESSO MARTINI 15\$

VODKA, BARISTA, BAILEY'S, ESPRESSO, GUIMAUVE, CHOCOLAT, GRAHAM

BROWNIE MAISON 10\$

SUCRE À LA CRÈME, CHOCOLAT BLANC CARAMELISÉ, CRÈME GLACÉE MAISON

CRÈME BRULÉE 7\$

SAVEUR DU MOMENT

CHURROS 10\$

SAUCE CHOCOLAT

GÂTEAU AUX CAROTTES LOLA 10\$

FROMAGE À LA CRÈME, NOIX GRENOBLE, GEL D'ORANGE

DIGESTIFS

CAFÉ ALCOOLISÉS 12

BRÉSILIEN, ESPAGNOL, B52, ETC...

SAINT-CRÈME GLACÉ 14

ST-CRÈME, AVRIL, VODKA, ESPRESSO

HOT SHOT!!!! 5\$

MARTINI DESSERT 12

ESPRESSO, BAILEY'S, FRANGELICO, LIQUEUR DE CAFÉ

ESPRESSO MARTINI 12

ESPRESSO, VODKA, TIA MARIA

SCOTCH

CHIVAS 12 ANS	12
BOWMORE 18 ANS	22
LAPHROAIG	13
BRUICHLADDICH	14
GLENFIDDICH 12 ANS	14
MACALLAN 12 ANS	20
TALISKER 10 ANS	16
LAGAVULIN 8 ANS	12

COGNAC

GAUTHIER VS	12
RÉMY MARTIN VSOP	17
RÉMY MARTIN XO	26

GRAPPA

JI GRAPPA	9
DI BASSANO 2016	9
EAU DE VIE POLI	15

DESSERTS

S'MORES ESPRESSO MARTINI 15\$

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

BROWNIE 10\$

WHITE CHOCOLATE, HOMEMADE ICE CREAM, SUCRE À LA CRÈME

CRÈME BRULÉE 7\$

FLAVOR OF THE DAY

CHURROS 10\$

CHOCOLATE SAUCE

LOLA'S CARROT CAKE 10\$

WALNUTS, ORANGE GEL, CREAM CHEESE

DIGESTIFS

ALCOHOLIC COFFEE 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

SCOTCH

CHIVAS 12 ANS	12
BOWMORE 18 ANS	22
LAPHROAIG	13
BRUICHLADDICH	14
GLENFIDDICH 12 ANS	14
MACALLAN 12 ANS	20
TALISKER 10 ANS	16
LAGAVULIN 8 ANS	12

COGNAC

GAUTHIER VS	12
RÉMY MARTIN VSOP	17
RÉMY MARTIN XO	26

GRAPPA

JI GRAPPA	9
DI BASSANO 2016	9
EAU DE VIE POLI	15