

# COCKTAILS & MOCKTAILS SIGNATURE

## LE MELON JALAP

MEZCAL, TRIPLE SEC, MELON D'EAU, SIROP DE JALAPENO, LIME

## 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, CITRON, MOUSSEUX, POIVRE, BLANC D'OEUF

**COCKTAIL: 15\$**

**MOCKTAIL: 13\$**

**HUÎTRES**

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



**AJOBLANCO**

CREVETTE, OIGNON MARINÉ, RADIS

**CONCOMBRE GRILLÉ**

SALSA VERDE, CELERI, IKURA, RIZ SOUFFLÉ, CORIANDRE

*\*VINHO VERDE, APHROS LOUREIRO, 2023*

**CAPPELLACCI AU HOMARD**

RICOTTA, BISQUE À LA CITRONNELLE, SALICORNE

*\*RIOJA ALTA, MORAZA, 2022*

**CAILLE À LA JERK**

GALETTE DE RIZ, SALADE FRAICHE, NUOC CHAM, AIOLI

*PRIORAT, NITA, MERITXELL PALLEJÀ, 2021*

**FILET MIGNON GASPOR**

PICADA DE NOISETTE, BETTE À CARDE, BETTERAVE RÔTIE, JUS AU THYM

*DOLCETTO D'ALBA, V. PARI, GUIDO PORRO, 2022*

**CHURROS**

CAMERISE AU SIROP D'ASCLEPIADE, RHUBARBE FERMENTÉE ,  
GLACE BABEURRE

**MENU DÉGUSTATION 89\$**

**ACCORD VIN 45\$**

*\*SUSCEPTIBLE AUX CHANGEMENTS*

**CONTREFILET DE BOEUF**

**NORTHERN PREMIUM GOLD**

SERVI AVEC LÉGUMES, SAUCE FOIE 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**

POIVRON GRILLÉ, CONCOMBRE, FROMAGE FRAIS, NOISETTE,  
HUILE VERTE

## **CÉSAR LOLA G**

VINAIGRETTE LOLA, CROUTON, LARDON, PARMESAN

## **MAÏS GRILLÉ G**

BEURRE CHILI ÉPICÉ, FROMAGE EN CROTTE, PESTO DE RADIS, MAYO À  
L'AIL CONFIT, ECHALOTE FRITE, JALAPENO MARINÉ, CORIANDRE

## **BOURGOT L**

ESCABÈCHE, FOCACCIA GRILLÉE, AIOLI, ANETH

## **TERRINE DE CAMPAGNE DE RAPHAËL**

PISTACHE, TROMPETTE DE LA MORT, CAMERISE, NAVET TOKYO,  
TÊTE DE VIOLON MARINÉE

## **PROSCIUTTO DE CANARD G**

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

## **CHOUX DE BRUXELLE FRIT G/L**

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

## **GRAVLAX DE SAUMON KING**

CRÈME COCO-CORIANDRE ET CAJOU, CONCOMBRE, OIGNON PERLÉ,  
RADIS, RIZ SOUFFLÉ

## **CARPACCIO DE PIEUVRE +5 G/L**

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

# EXTRA

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

**FRITE LOLA 6\$**  
TRUFFE & PARMESAN

**LÉGUMES DU MOMENT 6\$**  
SELON ARRIVAGE

**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 +8\$*

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

ÉMULSION MISO, CONCOMBRE, ÉCHALOTE, PACANE, CORIANDRE

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

ÉMULSION HUÎTRE FUMÉE, SALSA D'OIGNON VERT, GINGEMBRE, SÉSAME

**MORUE** **G** 

SAUCE CURRY ROUGE ET COCO, AUBERGINE, OIGNON ROUGE, ÉDAMAME, LÉGUME DES PETITS JARDINIERS  
*EXTRA PÉTONCLE +8\$*

**BAVETTE DE BOEUF**

CHIMICHURRI, ASPERGE GRILLÉE, SAUCE RANCH, AMANDE  
*EXTRA FRITE +4\$*  
*EXTRA PÉTONCLE +8\$*

**PÉTONCLE +6**

EAU DE TOMATE AU BEURRE SALÉ, SALADE TIÈDE DE POIS, PERSIL DE MER, CHOU-RAVE, MENTHE, VINAIGRETTE CITRON

**MAGRET DE CANARD. +5** **G/L**

RADICCIO GRILLÉ, CAMERISE, FREJOLA SARDA, CÂPRE

**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

**AJOBLANCO**

SHRIMP. MARINATED ONION, GREEN HERBAL OIL

**GRILLED CUCUMBER**

SALSA VERDE, FENNEL, IKURA, CILANTRO, PUFFED RICE

*\*VINHO VERDE, APHROS LOUREIRO, 2023*

**LOBSTER RAVIOLI**

LEMONGRASS BISQUE, FENNEL, PICKLEWEED

*\*RIOJA ALTA, MORAZA, 2022*

**JERK QUAIL**

RICE CAKE, FRESH SALAD, NUOC CHAM, AIOLI

*PRIORAT, NITA, MERITXELL PALLEJÀ, 2021*

**GASPOR FILET MIGNON**

HAZELNUT PICADA, SWISS CHARD, ROASTED BEETROOT, THYME JUICE

*DOLCETTO D'ALBA, V. PARI, GUIDO PORRO, 2022*

**CHURROS**

HASKAP WITH MILKWEED SYRUP, FERMENTED RHUBARB,  
BUTTERMILK ICE CREAM

**MENU 89\$**

**WINE PAIRING 45\$**

**\*\*MAY CHANGE WITHOUT WARNING**

SURF & TURF

**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\$**

APPEZIZER

**GASPACHIO** 

GRILLED PEPPER, CUCUMBER, FRESH CHEESE, HAZELNUT, GREEN OIL

**CÉSAR LOLA G**

HOUSE DRESSING, BACON, CROUTON, PARMESAN

**GRILLED CORN G** 

SPICY CHILI BUTTER, CRUMBLLED CHEESE, RADISH PESTO, CANDIED GARLIC MAYO, FRIED SHALLOT, MARINATED JALAPENO, CORIANDER

**SEA SNAILS L**

ESCABECHE, FOCACCIA, GARLIC MAYO, DILL, MARINATED SHALLOT

**FRIED BRUSSEL SPROUTS G/L** 

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

**DUCK PROSCIUTTO G**

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

**RAPHAËL'S COUNTRY STYLE TERRINE**

PISTACHIO, BLACK TRUMPET HASKAP, MARINATED TOKYO TURNIP, FIDDLEHEAD

**SALMON GRAVLAX**

COCONUT-CORIANDER AND CASHEW CREAM, CUCUMBER, PEARL ONION, RADISH, PUFFED RICE

**OCTOPUS CARPACCIO +5 G/L**

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

EXTRA

**LOLA'S FRIES** 6\$  
TRUFFLE & PARMESAN

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

**LOLA'S POUTINE** 10\$  
LOLA'S FRIES, FOIE GRAS SAUCE

**VEGGIES** 6\$  
ACCORDING TO ARRIVAL

**MAIN**

**HOMEMADE SPAGHETTI**

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

**GNOCCHI**



CARROT JUICE, PARMESAN, BACON, BLACK TRUMPET, TRUFFLE  
*XTRA SCALLOP +8\$*

**TUNA TARTAR G/L**

MISO EMULSION, CUCUMBER, SHALLOT, PECAN, CORIANDER

**BEEF TARTAR G/L**

OYSTER EMULSION, GREEN ONION, GINGER, HAZELNUT, SESAME

**COD  G**

RED CURRY, EGGPLANT, COCONUT MILK, RED ONION, EDAMAME, PETITS JARDINIERS VEGETABLE

*XTRA SCALLOP +8\$*

**FLANK STEAK**

CHIMICHURRI, GRILLED ASPARAGUS, RANCH SAUCE, ALMOND

*EXTRA FRIES +4\$*

*EXTRA SCALLOP +8\$*

**SCALLOP +6**

BUTTERY AND SALTY TOMATO WATER, WARM PEA SALAD, SEA PARSLEY, KOHLRABI, MINT, LEMON VINAIGRETTE

**DUCK BREAST +5 G/L**

GRILLED RADICCHIO, HASKAP, FREJOLA SARDA, CAPERS

**LOBSTER THERMIDOR +12 G**

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

G= AVAILABLE WITHOUT GLUTEN  
L= AVAILABLE WITHOUT LACTOSE

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

**S'MORES ESPRESSO MARTINI 15\$**  
(DISPONIBLE EN MOCKTAIL)  
VODKA, BARISTA, ESPRESSO, GUIMAUVE, CHOCOLAT, GRAHAM

**DESSERTS**

**BISCUIT MAISON 7\$**  
CHOCOLAT BLANC ET NOIR, CRÈME GLACÉE MAISON

**CRÈME BRULÉE 7\$**  
SAVEUR DU MOMENT

**PANNA COTTA 10\$**  
COMPOTE DE RHUBARBE ET FRAISE, SORBET RHUBARBE, CRUMBLE AMANDE

**BROWNIES LOLA 12\$**  
CRUMBLE CHOCOLAT BLANC, NOISETTE, MOUSSE DE SUCRE À LA CRÈME,  
GLACE À LA VANILLE

**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  
GLENLIVET 12 ANS 15  
GLENFIDDICH 12 ANS 14  
MACALLAN 12 ANS 20  
TALISKER 10 ANS 16  
LAGAVULIN 8 ANS 12  
LAGAVULIN 12 ANS 24

**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\$**

(AVAILABLE IN MOCKTAIL)

VODKA, BARISTA, ESPRESSO, MARSHMALLOW, CHOCOLATE, GRAHAM

**HOMEMADE COOKIE 7\$**

DARK AND WHITE CHOCOLATE, HOMEMADE ICE CREAM

**CRÈME BRULÉE 7\$**

FLAVOR OF THE DAY

**PANNA COTTA 10\$**

RHUBARB AND STRAWBERRY JAM, RHUBARB SORBET, ALMOND CRUMBLE

**BROWNIES 12\$**

HAZELNUT, TABLET MOUSSE, WHITE CHOCOLATE CRUMBLE, VANILLA ICE CREAM

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
GLENLIVET 12 ANS	15
GLENFIDDICH 12 ANS	14
MACALLAN 12 ANS	20
TALISKER 10 ANS	16
LAGAVULIN 8 ANS	12
LAGAVULIN 12 ANS	24

**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