

# COCKTAILS & MOCKTAILS SIGNATURE

## **CAMERISE CLUB**

GIN, CAMERISE, ROMARIN, CITRON, TONIC

## **NÉGRONI FUMÉ VELOUTÉ**

MEZCAL, VERMOUTH, APERITIVO CITRON, BLANC D'OEUF

## **LE CREAM CYCLE**

VODKA, TRIPLE SEC, CITRON, ORANGE, SIROP VANILLE ORANGE

## **SPRINGTZ**

AMERMELADE, RHUBARBE, SIROP ÉRABLE, CITRON, MOUSSEUX

## **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 À L'HIBISCUS, CITRON, MOUSSEUX, POIVRE, BLANC D'OEUF

**COCKTAIL: 15\$**

**MOCKTAIL: 13\$**

## **HUÎTRES**

<b>UNITÉ (1)</b>	<b>3,50\$</b>
<b>DEMI DOUZAINÉ (6)</b>	<b>19\$</b>
<b>DOUZAINÉ (12)</b>	<b>35\$</b>



**VELOUTÉ ASPERGE BLANCHE**

CRABE DES NEIGES , HUILE VERTE

**MORUE NOIRE**

CRÈME SURE NORI & SOYA, CHIP ENCRE DE SEICHE, RHUBARBE  
ANJOU, *DOMAINE DU PAS SAINT MARTIN, 2023*

**CAVATELLI**

GUANCIALE, MORILLE, OIGNON VERT, JAUNE D'OEUF DÉSHYDRATÉ  
*CONCA DE BARBERA, MILMANDA, MIGUEL TORRES, 2013*

**CANARD**

SAUCE SPITY, TÊTE DE VIOLON, FRAMBOISE  
*MARGAUX, BEL-AIR-MARQUIS D'ALIGRE, 2005*

**PINTADE**

TOURNESOL, POIREAU D'HÉMÉROCALLE, SALSIFI  
*L'ÉTOILE, SAVAGNIN, DOMAINE DE MONTBOURGEAU, 2018*

**PANNACOTA**

TOPINAMBOUR, FRAISE, SUREAU, CHOCOLAT BLANC, PACANE  
*MAURY BLANC, FAGAYRA BLANC, 2022*

**MENU 95\$**

**ACCORD VIN 60\$**

*\*SUSCEPTIBLE AUX CHANGEMENTS*

**CONTREFILET DE BOEUF**

**NORTHERN PREMIUM GOLD**

SERVI AVEC LÉGUMES, SAUCE FOIS GRAS,  
FRITE TRUFFE ET PARMESAN

**PÉTONCLE**

**DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE**

PURÉE DE CHOU-FLEUR, LARDON,  
SAUCE CRÈME VIN BLANC

**130\$ - POUR 2 PERSONNES**

# ENTRÉE ET PLAT

À PARTIR DE 47\$

**L SOUPE À L'OIGNON**

CROÛTON GRATINÉ, CIBOULETTE,

**G CÉSAR LOLA**

BACON, CROÛTON, VINAIGRETTE LOLA

**L BOURGOT**

FOCACCIA GRILLÉE, MAYO AIL CONFIT, ANETH, ÉCHALOTE MARINÉE

**G/L CHOUX DE BRUXELLE FRIT** 

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

**G/L GRAVLAX DE SAUMON**

CASHEW, COCO, MENTHE, CORIANDRE, POMME, CONCOMBRE, RADIS, OIGNON PERLÉ

**G PROSCIUTTO DE CANARD**

CRÈME SURE GINGEMBRE LIME, POMME, SHIITAKE, CRUMBLE THYM

**CROQUETTE DE CHEDDAR**

COMPOTÉE DE TOMATILLO, OIGNON PERLÉ, CHICORÉE, VINAIGRETTE MAISON

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

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

**PARFAIT DE FOIE GRAS +5**

FOCACCIA MAISON, COMPOTE DE KUMQUAT, OIGNON PERLÉ, NOIX  
*ACCORD SUPRÈME: SAUTERNE, CHATEAU BROUSTET, 2010 +15*

G= DISPONIBLE SANS GLUTEN

L= DISPONIBLE SANS LACTOSE

ENTRÉE

**SPAGHETTI MAISON**

BOURGOT, CHORIZO, EDAMAME, ÉPINARD, PANKO AIL CONFIT, SALICORNE, CRÈME PARMESAN

**GNOCCHI** 

JUS DE CAROTTE, TROMPETTE DE LA MORT, LARDON, TRUFFE  
EXTRA PÉTONCLE +9\$

**G/L TARTARE DE THON** AVEC FRITE  
ÉMULSION MISO, CONCOMBRE, ÉCHALOTE, PACANE, CORIANDRE

**G/L TARTARE DE BOEUF** AVEC FRITE  
ÉCHALOTE, CORNICHON, CÂPRE, MIMOLETTE, DIJONNAISE

**G FLÉTAN +5**  
PURÉE DE CHOU-FLEUR, VINAIGRETTE ANCHOIS, RAISIN, AMANDE, TÊTE DE VIOLON, RADICCHIO

**G/L BAVETTE & FRITE** SAUCE POIVRE  
EXTRA PÉTONCLE +9\$  
EXTRA FOIE GRAS POÊLÉ +20\$  
EXTRA LÉGUMES +6\$  
EXTRA POÊLÉE DE CHAMPIGNON +8\$

**G HOMARD THERMIDOR** AVEC FRITE +16  
BISQUE, CRÈME, FROMAGE, POIREAU D'HÉMÉROCALLE

**G/L CHOU-FLEUR**   
PANKO, TAPENADE OLIVE KALAMATA ET CÂPRE, MOUSSE DE PARMESAN, RAISIN DORÉ

**PÉTONCLE +6**  
ORGETTO, CRÈME SURE CÂPRE, CRÈME DE FENOUIL, SALSA TOURNESOL

**L SHORT RIBS + 5**  
KIMCHI , PURÉE DE POMME DE TERRE, SAUCE AU GINGEMBRE ET SOYA

**EXTRA**

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

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

**POÊLÉE CHAMPIGNONS 8\$**  
CHAMPIGNON DU VERSANT

**FRITE 4\$**

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

**POUTINE LOLA 10\$**  
FRITE LOLA, SAUCE FOIE GRAS

**TASTING MENU**

**WHITE ASPARAGUS VELOUTÉ**

SNOW CRAB, GREEN HERBAL OIL

**BLACK COD**

RHUBARB, SQUID INK CHIP, NORI AND SOY SOUR CREAM

*ANJOU, DOMAINE DU PAS SAINT MARTIN, 2023*

**CAVATELLI**

GUANCIALE, MOREL, GREEN ONION, DEHYDRATED EGG YOLK

*CONCA DE BARBERA, MILMANDA, MIGUEL TORRES, 2013*

**DUCK**

SPITY SAUCE, FIDDLEHEAD, RASPBERRY

*MARGAUX, BEL-AIR-MARQUIS D'ALIGRE, 2005*

**GUINEA FOWL**

SUNFLOWER, DAYLILY LEEK, SALSIFY

*L'ÉTOILE, SAVAGNIN, DOMAINE DE MONTBOURGEAU, 2018*

**PANNACOTA**

JERUSALEM ARTICHOKE, STRAWBERRY, ELDERBERRY,  
WHITE CHOCOLATE, PECAN

*MAURY BLANC, FAGAYRA BLANC, 2022*

**MENU 95\$**

**WINE PAIRING 60\$**

*\*SUSCEPTIBLE AUX CHANGEMENT*

**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

**130\$ - FOR 2**

**SURF &  
TURF LOLA**

**APPETIZER & MAIN**

START AT 47\$

- L**    **ONION SOUP**  
CHEESE CROUTON, CHIVE
  
- G**    **LOLA CAESAR**  
BACON, CROUTON, LOLA VINAIGRETTE
  
- L**    **SEA SNAILS**  
GRILLED FOCACCIA, GARLIC MAYO, DILL, MARINATED SHALLOT
  
- G/L**    **FRIED BRUSSEL SPROUTS**   
BLACK GARLIC HUMMUS, LEMON AND ANCHOVY VINAIGRETTE,  
PARMESAN, FRIED SHALLOT
  
- G/L**    **SALMON GRAVLAX**  
CASHEW, COCONUT, MINT, CILANTRO, APPLE, CUCUMBER, RADISH,  
PEARLED ONION
  
- G**    **DUCK PROSCIUTTO**  
GINGER AND LIME SOUR CRÈME, APPLE, SHIITAKE, THYME CRUMBLE
  
- CHEDDAR CROQUETTE**  
TOMATILLO COMPOTE , PEARL ONION, CHICORY,  
HOMEMADE VINAIGRETTE
  
- G/L**    **OCTOPUS CARPACCIO +5**  
POTATO, GREEN OIGNON SALSA, SPICY PEPPER COMPOTE, PUFFED RICE
  
- FOIE GRAS MOUSSE +5**  
HOMEMADE FOCACCIA, KUMQUAT COMPOTE, PEARL ONION, NUTS  
*SUPRÈME PAIRING: SAUTERNE, CHATEAU BROUSTET, 2010 +15*

G= AVAILABLE WITHOUT GLUTEN  
L= AVAILABLE WITHOUT LACTOSE

**HOMEMADE SPAGHETTI**

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

**GNOCCHI** 

CARROT JUICE, PARMESAN, BACON, BLACK TRUMPET, TRUFFLE  
*XTRA SCALLOP +9\$*

**G/L TUNA TARTAR**

MISO EMULSION, CUCUMBER, SHALLOT, PECAN, CORIANDER

**G/L BEEF TARTAR**

SHALLOT, PICKLE, CAPER, MIMOLETTE, DIJONNAISE

**G HALIBUT +5**

CAULIFLOWER PUREE, ANCHOVY VINAIGRETTE, GRAPE, ALMOND FIDDLEHEAD, RADICCHIO

**G/L FLANK STEAK & FRIES** PEPPER SAUCE

*XTRA SCALLOP +9\$*  
*XTRA PAN FRIED FOIE GRAS +20\$*  
*XTRA VEGGIES +6\$*  
*XTRA MUSHROOM PAN +8\$*

**G/L CAULIFLOWER** 

PANKO, KALAMATA OLIVE AND CAPER TAPENADE, GOLDEN GRAPE, PARMESAN MOUSSE

**SCALLOP +6**

ORGETTO, CAPER SOUR CREAM, FENNEL CREAM, SUNFLOWER SALSA

**L SHORT RIBS +5**

KIMCHI, MASHED POTATO, GINGER AND SOY SAUCE

**G LOBSTER THERMIDOR +16**

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

**EXTRA**

<b>FRIES</b>	<b>4\$</b>	<b>HOMEMADE BREAD</b>	<b>1\$</b>
		PARMESAN & HERBS	
<b>LOLA'S FRIES</b>	<b>6\$</b>	<b>VEGGIES</b>	<b>6\$</b>
TRUFFLE & PARMESAN		ACCORDING TO ARRIVAL	
<b>LOLA'S POUTINE</b>	<b>10\$</b>	<b>MUSHROOM PAN</b>	<b>8\$</b>
LOLA'S FRIES, FOIE GRAS SAUCE		CHAMPIGNON DU VERSANT	

DESSERTS

**S'MORES ESPRESSO MARTINI 15\$**

(DISPONIBLE EN MOCKTAIL)

VODKA, BARISTA, ESPRESSO, GUIMAUVE, CHOCOLAT, GRAHAM

**BISCUIT MAISON 7\$**

CHOCOLAT BLANC ET NOIR, CRÈME GLACÉE MAISON

**ACCORD PROPOSÉ:**

BANYULS, DOMAINE DE VALCROS +6

**CRÈME BRULÉE 7\$**

SAVEUR DU MOMENT

**ACCORD PROPOSÉ:**

DUNHAM, CIDRE DE FEU, UNION LIBRE. +7\$

**SHORTCAKE AUX FRAISE 12\$**

GATEAU DES ANGES, FRAISE, SIROP CIDRE DE GLACE, TUILE DE PISTACHE, CRÈME FOUETTÉE MÉLILOT

**ACCORD PROPOSÉ:**

PREMIÈRES GRIVES, DOMAINE TARIQUET, 2022. +6\$

**BROWNIES LOLA 12\$**

ÉMULSION CAFÉ, CRUMBLE CHOCOLAT, NOISETTE, SUCRE CRÈME, GLACE À LA VANILLE

**ACCORD PROPOSÉ:**

BANYULS, DOMAINE DE VALCROS +6

**CAMOTIER DE L'ISLE 14\$**

SERVI AVEC NOTRE PAIN AU NOIX, MIEL, COMPOTE DE KUMQUAT

**ACCORD PROPOSÉ:**

PASSITO DI PANTELLERIA, SESE, TUA RITA, 2018. +12\$

FROMAGE

**CAFÉ ALCOOLISÉS 12**  
BRÉSILIEN, ESPAGNOL, B52, ETC...

**PISTACHE GLACÉ 14**  
CRÈME PISTACHE, AVRIL, VODKA, ESPRESSO

**HOT SHOT!!!! 5\$**

**MARTINI DESSERT 12**  
ESPRESSO, BAILEY'S, FRANGELICO, LIQUEUR DE CAFÉ

**ESPRESSO MARTINI 12**  
ESPRESSO, VODKA, TIA MARIA

DIGESTIFS



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

**PAIRING**

BANYULS, DOMAINE DE VALCROS +6\$

**CRÈME BRULÉE 7\$**

FLAVOR OF THE DAY

**PAIRING**

DUNHAM, CIDRE DE FEU, UNION LIBRE. +7\$

**STRAWBERRY SHORTCAKE 12\$**

ANGEL FOOD CAKE, STRAWBERRY, ICE CIDER SYRUP, PISTACHIO TILE, SWEET CLOVER WHIPPING CREAM

**PAIRING**

PREMIÈRES GRIVES, DOMAINE TARIQUET, 2022. +6\$

**BROWNIES 12\$**

COFFEE EMULTION, HAZELNUT, MAPLE FUDGE, VANILLA ICE CREAM

**PAIRING**

BANYULS, DOMAINE DE VALCROS +6\$

CHEESE

**CAMOTIER DE L'ISLE 14\$**

SERVED WITH OUR WALNUT BREAD, HONEY, KUMQUAT COMPOTE

**ACCORD PROPOSÉ:**

PASSITO DI PANTELLERIA, SESE, TUA RITA, 2018. +12\$

DIGESTIFS

**CAFÉ ALCOOLISÉS 12**

BRÉSILIEN, ESPAGNOL, B52, ETC...

**MARTINI DESSERT 12**

ESPRESSO, BAILEY'S, FRANGELICO, LIQUEUR DE CAFÉ

**PISTACHE GLACÉ 14**

CRÈME PISTACHE, AVRIL, VODKA, ESPRESSO

**ESPRESSO MARTINI 12**

ESPRESSO, VODKA, TIA MARIA

**HOT SHOT!!!! 5\$**