

COCKTAIL & MOCKTAIL SIGNATURE

SPRITZ D'AUTOMNE

AMERMELADE, ANIS ÉTOILÉE, POMME, CANNELLE, CIDRE PÉTILLANT

ARGOUSIER CRUSH

GIN KM12, SIROP D'ARGOUSIER, BASILIC ET THYM, SODA

MARGUARITA À LA CITROUILLE

TÉQUILA, TRIPLE SEC, SIROP DE CITROUILLE ÉPICÉE, CITRON

LIMONADE POIRE ET ROMARIN

VODKA, SIROP DE ROMARIN, CITRON, MOUSSEUX À LA POIRE

KIWI WHISKY SOUR

WHISKY, SIROP DE KIWI, JUS CITRON, BLANC D'OEUF

COCKTAIL: 15\$

MOCKTAIL: 13\$

HUÎTRES

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



VELOUTÉ DE COURGE
HUILE VERTE, CROUTON À L'AIL

CÉSAR LOLA G
SUCRINE GRILLÉE, CROUTON, LARDON, PARMESAN

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

RILETTE DE SAUMON G
LÉGUME MARINÉ, HABANADA, DUKKAH, FOCACCIA

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

SASHIMI THON HAMACHI +5 G/L
SAUCE ASIATIQUE, SALADE PAPAYE VERTE, SHISHITO, CAJOU,
POUSSE CORIANDRE

CARPACCIO DE CERF +5 G
CHIP DE COURGE, 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

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

MACREUSE BRAISÉE, PLEUROTE, PETIT POIS, BACON,
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, MOUSSE WASABI, SÉSAME, GEL DE SOYA
ET GINGEMBRE, JUS DE CITRON, POUSSE DE CORIANDRE

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

DIJONNAISE, ÉCHALOTE, OIGNON VERT, AMANDE FUMÉ, CORNICHON

MORUE **G**

SAUCE CARI JAUNE & CURCUMA, OIGNON ROUGE, ÉDAMAME,
TOMATE CERISE, KALE, CRÈME SURE NORI

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/L**

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

HÛITRE

GRANNY SMITH, HUILE DE CORIANDRE, POMMETTE

PÉTONCLE

SALSA DE PIMENT ET POMME, EAU DE TOMATE MONTÉ AU BEURRE SALÉ, TOMATE CERISE CONFITE

MACON VILLAGES, DOMAINE FRANCOIS CHAPUIS, 2022

RAVIOLI

FARCI À LA COURGE, POMME ET RICOTTA, SAUGE, PERSIL, FROMAGE DE CHÈVRE, CRUMBLE NOISETTE

SAINT-PERAY, J.DENUZIÈRE, 2021

KING ERINGII

DASHI AU CHAMPIGNON, POMME, PURÉE OIGNON CARAMÉLISÉ, CHIP DE COURGE, OIGNON PERLÉ MARINÉ

AGLIANICO DEL VULTURE, ARBERESKO, SAN MARTINO, 2021

FILET MIGNON

PURÉE COURGE, MISO ET GINGEMBRE, SHIITAKE, POMME, SAUCE CALVADOS

FRONSAC, CHÂTEAU COURAGE, 2015

CROUSTADE

POMME, COURGE, CITROUILLE

MENU DÉGUSTATION 95\$

ACCORD VIN 45\$

***POUR L'ENSEMBLE DE TABLE SEULEMENT

TERRE & MER

CONTREFILET

NORTHERN PREMIUM GOLD

SERVI AVEC LÉGUMES, 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

SQUASH VELOUTÉ G
GREEN OIL, GARLIC CROUTON

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

FRIED BOUDIN G
APPLE BUTTER, CABBAGE, GRANNY SMITH, HAZELNUT

SALMON RILETTE L
MARINATED VEGETABLE, HABANADA, DUKKAH, FOCACCIA

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

HAMACHI TUNA SASHIMI +5
ASIAN SAUCE, CASHEW, PAPAYA SALAD, SHISHITO, CORIANDER SPROUT

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, JERUSALEM ARTICHOKE 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\$

HOMEMADE CAVATELLI

BRAISED FLAT IRON, MUSHROOM, GREEN PEAS, BACON, GARLIC PANKO

GNOCCHI



CARROT JUICE, PARMESAN, BACON, BLACK TRUMPET, TRUFFLE

XTRA SCALLOP +8\$

XTRA BRAISED FLAT IRON +25\$

TUNA TARTAR G/L

CUCUMBER, SHALLOT, WASABI MOUSSE, SESAME, SOY AND GINGER GEL, LEMON JUICE, CORIANDER SPROUT

BEEF TARTAR G/L

DIJONNAISE, SHALLOT, GREEN ONION, SMOKED ALMOND, PICKLE

COD G

YELLOW CURRY AND TURMERIC SAUCE, RED ONION, EDAMAME, CHERRY TOMATO, KALE, NORI SOUR CREAM

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

OYSTER

GRANNY SMITH, CORIANDER OIL, CRABAPPLE MOUSSE

SCALLOP

CHILI AND APPLE SALSA, TOMATO WATER MIXED WITH SALTED BUTTER, CHERRY TOMATO

MACON VILLAGES, DOMAINE FRANCOIS CHAPUIS, 2022

RAVIOLI

STUFFED WITH APPLE, RICOTTA AND SQUASH, SAGE, PARSLEY, GOAT CHEESE, HAZELNUT CRUMBLE

SAINT-PERAY, J.DENUZIÈRE, 2021

KING ERYNGII

MUSHROOM DASHI, APPLE, CARAMELIZED ONION PUREE, SQUASH CHIPS, MARINATED PEARL ONION

AGLIANICO DEL VULTURE, ARBERESKO, SAN MARTINO, 2021

FILET MIGNON

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

FRONSAC, CHÂTEAU COURAGE, 2015

APPLE CRUMBLE

SQUASH, PUMPKIN

MENU 95\$

WINE PAIRING 45\$

FOR ALL THE TABLE ONLY

SURF & TURF

SIRLOIN STEAK

NORTHERN PREMIUM GOLD

SERVED WITH TRUFFLE FRIES WITH PARMESAN, AND VEGGIES

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...

MARTINI DESSERT 12

ESPRESSO, BAILEY'S, FRANGELICO, LIQUEUR DE CAFÉ

SAINT-CRÈME GLACÉ 14

ST-CRÈME, AVRIL, VODKA, ESPRESSO

ESPRESSO MARTINI 12

ESPRESSO, VODKA, TIA MARIA

HOT SHOT!!!! 5\$

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 |