



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)

JEAN-PHILIPPE LE BOUCHER
(VIANDE)

LA GRENOUILLE ROUGE
(POUSSE, CHAMPIGNON)

JEAN LE PETIT POISSONNIER
(POISSON ET FRUIT DE MER)

LA TABLE RONDE
(FROMAGERIE DE STE- SOPHIE)

ENTRÉE & PLAT 45\$

À PARTIR DE



—LES ENTRÉES—

- G/L GASPACHO DU MOMENT**
FENOUIL, CONCOMBRE, CROUTON AUX FINES HERBES, FOCCACIA
- G CÉSAR LOLA**
BACON, CROÛTONS, VINAIGRETTE LOLA
- G CARPACCIO DE TOMATE**
CROUTON, BASILIC, CHÈVRE, GRAINE DE MOUTARDE, VINAIGRETTE MIEL/BALSAMIQUE
- L ACRAS DE MORUE**
MAYO CORIANDRE & SOYA, ROQUETTE, OIGNON ROUGE MARINÉ
- BOUDIN MAISON**
FRIT AU DORITOS, CRÈME DE MAÏS, RECADO NEGRO, JALAPENO MARINÉ, HUILE VERTE
- G/L GRAVLAX DE SAUMON**
PERSILLADE AGRUME, CONCOMBRE, MAYO SESAME, CRÈME DE WASABI, TEMPURA FRIT, GRAINE CITROUILLE
- Mc LOLA +3**
MOZARELLA DI BUFFALA, MAYONNAISE À LA TRUFFE, COMPOTÉ DE TOMATILLO, CHIPS DE PEAU DE POULET, ROQUETTE
- PIEVRE +7**
CRÈME FRAICHE, PISTACHE, FRAISE, PÊCHE, RECADO NEGRO, CRUMBLE, TEMPURA AU PAPRIKA
- PARFAIT DE FOIE GRAS +7**
COMPOTE DE CANNEBERGE, PETIT FRUIT, FOCCACIA GRILLÉE

—LES PLATS—

- L GNOCCHI FRIT**
JUS DE CAROTTE, TROMPETTE DE LA MORT, LARDON
- G/L TARTARE DE THON, servi avec frites**
KIMCHI, ÉCHALOTE, CORIANDRE, PACANE CARAMÉLISÉE, TEMPURA PAPRIKA
- G/L TARTARE DE BOEUF, servi avec frites**
PISTACHE, PARMESAN, VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE
- G/L FLÉTAN**
TOMATE POËLÉE, ASPERGE, ÉPINARD, JALAPENO MARINÉ, CORIANDRE, CRÈME SURE AU NORI, SALSA VERDE
- G/L STEAK FRITES**
LÉGUMES DE SAISONS, SAUCE AUX POIVRES
XTRA PÉTONCLE +9
XTRA FOIE GRAS POËLÉ +20
- G/L SUPRÊME DE PINTADE**
PURÉE DE PANAI, SHITAKE BRAISÉ, FENOUIL, SUPRÊME D'ORANGE, PISTACHE, ROQUETTE, SAUCE À L'ORANGE
- RIS DE VEAU FRIT +5**
CHAMPIGNON SAUVAGE, TÊTE DE VIOLON, ÉCHALOTE MARINÉ, SALADE DE CHICORÉE, SAUCE FOIE GRAS
- CÔTE DE VEAU DE LAIT +10**
PURÉE DE COURGE À L'AIL NOIR, PATISSON, RICOTTA, MIEL, SAUCE POMME
- TAGLIATELLE AU HOMARD +10**
BISQUE CRÉMÉ, POIS VERT, PANKO A L'AIL CONFIT, PARMESAN, MARRON

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

HUÎTRES

FRAÎCHE SUR GLACE, VARIÉTÉ SELON ARRIVAGE

UNITÉ	3.50
DEMI	19
DOUZAIN	35
XTRA SHOOTER DE VODKA MENAUD(1)	7,50

LE SURF & TURF LOLA

ENTRECÔTE DE BOEUF

NORTHERN.PREMIUM.GOLD

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

XTRA FOIE GRAS POËLÉ +20

&PÉTONCLE

PURÉE DE PANAI, LARDON, SAUCE CRÈME VIN BLANC

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
FOCCACIA MAISON (MIEL DE LA MÈRE À CAMILLE, SAUCE MOUHAMARA)	4
POËLÉE DE CHAMPIGNON DU VERSANT	8
FRITES LOLA (TRUFFE & PARMESAN)	6
POUTINE LOLA. (FRITES LOLA, SAUCE FOIE GRAS)	10
EXTRA FOIE GRAS POËLÉ	20

CHEF ALEXIS LESSARD

APPETIZER & MAIN 45\$

STARTS AT



—APPETIZERS—

- G/L GASPACHO**
FENNEL, CUCUMBER, HERB CROUTON, FOCACCIA
- G LOLA CEASAR**
BACON, CROÛTONS, LOLA VINAIGRETTE
- G/L TOMATO CARPACCIO**
CROUTON, BASIL, GOAT CHEESE, MUSTARD SEED, HONEY/BALSAMIC VINAIGRETTE
- L COD ACCRAS**
SOY CORIANDER MAYONNAISE, RED ONION PICKLED, ARAGULA
- HOMEMADE BLACK PUDDING**
FRIED WITH DORITOS, CORN CREAM, RECADO NEGRO, MARINATED JALAPENO, GREEN OIL
- G/L SALMON GRAVLAX**
PARSILLADE CITRUS, SESAME MAYO, CUCUMBER, WASABI, PUMPKINS SEEDS
- MCLOLA +3**
MOZZARELLA DI BUFFALA, TRUFFLE MAYONNAISE, TOMATILLO CHUTNEY, CHICKEN SKIN CHIPS & ARAGULA
- OCTOPUS +7**
PISTACHIO, FRESH CREAM, MINT, STRAWBERRY, PEACH, RECADO NEGRO, CRUMBLE, PAPRIKA TEMPURA
- FOIE GRAS MOUSSE +7**
MARINATED MUSTARD SEED, CRANBERRY COMPOTE, GRILLED FOCACCIA

—MAINS—

- LOLA'S FRIED GNOCCHI**
TRUFFLE, CARROT JUICE, PARMESAN, BACON, BLACK TRUMPETS MUSHROOMS
- G/L TUNA TARTAR, with french fries**
SHALLOT, KIMCHI, CORIANDER, CARAMELIZED PECAN, TEMPURA PAPRIKA
- G/L BEEF TARTAR, with french fries**
PISTACHIO ALMONDS, PARMESAN, SHALLOTS VINAIGRETTE
- G/L HALIBUT**
PAN-FRIED TOMATOES, ASPERGUS, SPANISH, CILANTRO, MARINATED JALAPENO, NORI SOUR CREAM, SALSA VERDE
- G/L STEAK AND FRIES**
SEASON VEGGIES, PEPPER SAUCE
XTRA SCALLOPS +9
XTRA PAN SIRED FOIE GRAS +20
- G/L GUINEA FOWL**
PARSNIP PURÉE, BRAISED SHITAKE, FENNEL, ORANGE, PISTACHIO, ARUGULA, ORANGE SAUCE
- FRIED SWEETBREAD +5**
MUSHROOM, FIDDLEHEAD, MARINATED SCHALOT, FOIE GRAS SAUCE
- MILK-FED VEAL +10**
BLACK GARLIC BUTTERNUT SQUASH PURÉE, PATISSON, RICOTTA, HONEY, APPLE SAUCE
- LOBSTER TAGLIATELLE +10**
BISQUE CREAM, PEAS, GARLIC PANKO, PARMESAN, CHESTNUT

BISTRONOMIQUE RESTAURANT

OYSTERS

FRESH & SERVED ON ICE, VARIETY OF THE DAY

ONE	3.50
HALF DOZEN	19
DOZEN	35
XTRA SHOOTER VODKA MENAUD(1)	7.50

LOLA'S SURF & TURF

NORTHERN PREMIUM GOLD

RIB STEAK

FOIE GRAS SAUCE, SERVED WITH FRENCH FRIES, BLACK TRUFFLE SALT AND FRESH PARMESAN

XTRA PAN SIRED FOIE GRAS +20

& SCALLOP

PARSNIP PURÉE, BACON, CREAM AND WHITE WINE SAUCE

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
HOMEMADE FOCACCIA (MIEL DE LA MÈRE À CAMILLE, SAUCE MOUHAMARA)	4
MUSHROOM PAN	8
LOLA'S FRENCH FRIES (TRUFFLE & PARMESAN)	6
LOLA'S POUTINE (LOLA'S FRIES WITH FOIE GRAS SAUCE)	10
PAN SIRED FOIE GRAS	20

CHEF ALEXIS LESSARD

—LES DESSERTS—

BISCUIT MAISON 8

CHOCOLAT BLANC ET NOIR, CRÈME GLACÉE CHOCOLAT CARAMÉLIZÉ

GATEAU AU FROMAGE LOLA 8

FROMAGE À LA CRÈME CITRON, CHOCOLAT BLANC, FRAISE

ACCORDS PROPOSÉS 2 OZ : VIN DU QUÉBEC, VIDAL, CUVÉE GLACÉE DES LAURENTIDES, 2021 + 12

MATCHA-CHOCO 12

CHOCOLAT BLANC, FRAISE, SORBET AU BAIE

ACCORD PROPOSÉ 2 OZ: CIDRE DE FEU, UNION LIBRE + 10

CRÈME BRULÉE 6

SAVEUR DU MOMENT

ACCORD PROPOSÉ 2 OZ: MOSCATEL DE SETUBAL, THASOS, 2010. + 5

FROMAGE DE LA TABLE RONDE À STE-SOPHIE 14

PAIN AU NOIX MAISON, MIEL DE LA MÈRE À CAMILLE

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

PARFAIT DE FOIE GRAS 20

COMPOTE DE CANNEBERGE, PETIT FRUIT, FOCCACIA GRILLÉE, GRAINE DE MOUTARDE

ACCORD PROPOSÉ 2 OZ: CIDRE DE FEU, UNION LIBRE + 10

—SWEETS—

COOKIE 8

DARK AND WHITE CHOCOLATE, HOMEMADE CARAMELIZED CHOCOLAT

LEMON LOLA CHEESECAKE 8

LEMON CHEESE MOUSSE, STRAWBERRY, ANGEL CAKE

PAIRING 2 OZ: VIN DU QUÉBEC, VIDAL, CUVÉE GLACÉ DES LAURENTIDES, 2021 +12

MATCHA-CHOCO 12

WHITE CHOCOLATE, STRAWBERRY, BERRY SORBET

PAIRING 2OZ: CIDRE DE FEU, UNION LIBRE + 10

CRÈME BRULÉE 6

FLAVOR OF THE DAY

PAIRING 2OZ: MOSCATEL DE SETUBAL, THASOS, 2010. + 5

TABLE RONDE CHEESE PLATTER. 14

HOMEMADE NUTS BREAD, DE LA MÈRE À CAMILLE HONEY

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

FOIE GRAS MOUSSE 20

MARINATED MUSTARD SEED, CRANBERRY COMPOTE, GRILLED FOCCACIA

PAIRING 2OZ: CIDRE DE FEU, UNION LIBRE + 10