

# COCKTAIL & MOCKTAIL SIGNATURE

## LE DETOX

GIN BLEU ROYAL, ST-GERMAIN, JUS DE VERT, CITRON, TONIC

## MARGUARITA PICKLE ÉPICÉ

TÉQUILA, TRIPLE SEC, JUS DE PICKLE, JALAPENO, AGAVE

## BOURBON MULE

BOURBON, LIQUEUR DE RHUBARBE, SIROP DE MIEL, BASILIC, GINGERALE

## LIMONADE PRINTANIÈRE

GIN, CANNEBERGE BLANC, SIROP ERABLE, CIDRE, CANNELLE

## HIBISCUS SOUR FUMÉ

MEZCAL, CITRON, HIBISCUS, BLANC OEUF

COCKTAIL: 15\$

MOCKTAIL: 15\$

HUÎTRES

UNITÉ (1)	4\$
DEMI DOUZAINÉ (6)	21\$
DOUZAINÉ (12)	40\$



MENU DÉGUSTATION

**BANNIQUE**

MOULE ET BOURGOT, HUMMUS CAROTTE, MASCARPONE  
MIEL & HERBES, HUILE VERTE

**TRUITE ARC-EN-CIEL CONFITE**

BEURRE BLANC MISO, HUILE DE PIMENT, KIMCHI  
VDQ, RIESLING, DOMAINE DU FLEUVE, 2023

**CAVATELLI**

CREVETTE DE MATANE, PANKO AU POIVRE DES DUNES, PETIT POIS,  
JUS DE MOULE CRÈMÉ  
\*NIAGARA RIVER, CHARDONNAY, REIF ESTATE, 2023

**FLANC DE PORC**

SIROP D'ÉRABLE, PURÉE DE DATTE, CHIP DE POMME  
VDQ, FRÉQUENCE, DOM. GRAND SAINT CHARLES, 2023

**AGNEAU**

ENDIVE, CHAMPIGNON, SAUCE ROMARIN  
OKANAGAN VALLEY, LE GRAND VIN, OSOYOOS LAROSE, 2020

**PUDDING CHOMEUR**

COULIS SUCRE À CRÈME, SIROP CRYSTALISÉ  
NIAGARA PENINSULA, ICE WINE, INNISKILLIN, 2023

AUCUN CHANGEMENT POSSIBLE  
DISPO POUR LA MOITIÉ DE LA TABLE OU PLUS

**MENU DÉGUSTATION 95\$**  
**ACCORD VIN 50\$**

TERRE & MER

**CHÂTEAUBRIAND**

SERVI AVEC LÉGUME DU MOMENT, SAUCE FOIE GRAS,  
FRITE TRUFFE ET PARMESAN

**HOMARD**

BEURRE BLANC, LARDONS, PETITS POIS, PANKO AUX HERBES

**POUR 2 PERSONNES 170\$**  
**AVEC UN CHOIX ENTRÉE**

**CAVATELLI**

CHORIZO, SAUCE CRÈME AU THYM, SHIMEJI, POIS VERT, PANKO AUX HERBES ET POIVRES DES DUNES

**GNOCCHI**  **L**

JUS DE CAROTTE, TROMPETTE DE LA MORT, LARDON, TRUFFE, PARMESAN  
*EXTRA CREVETTE +12\$*  
*EXTRA BAVETTE +25\$*

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

VINAIGRETTE MISO, GEL DE LIME GINGEMBRE ET MIEL, JALAPENO MARINÉ, POUSSE DE CORIANDRE

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

HUILE DE TRUFFE, PARMESAN, TOMATE SÉCHÉ, PERSIL, JAUNE D'OEUF

**MORUE** **G**

PANAIS, CIPOLLINI, NAVET MARINÉ, CRÈME SURE GINGEMBRE, SAUCE COCO CORIANDRE  
*EXTRA CREVETTE +12\$*

**BAVETTE DE BOEUF** **G/L**

SAUCE CHIMICHURRI, LÉGUMES DE SAISON, FRITES

**SUPRÊME DE PINTADE** **G**

CROÛTE DE CAJOU, CHOU-FLEUR, SAUCE THYM

**PIEUVRE +7** **G**

MAIS, SALSA DE TOURNESOL, POP CORN ÉPICÉ, POUSSE DE CORIANDRE

**CREVETTE +12** **G**

POIS MANGE TOUT, ARANCINI CHANTERELLE SHEMAJI, HUILE DE CHILI MISO, POIRE ASIATIQUE, SESAME

**FILET MIGNON +15** **G/L**

SAUCE MOUTARDE, GRAINES DE MOUTARDE, POMME DE TERRE GRELOT, CAROTTES, PURÉE DE CAROTTES

*EXTRA FRITE +6\$*  
*EXTRA CREVETTE +12\$*

G= DISPONIBLE SANS GLUTEN (SANS FRITURE)  
 L= DISPONIBLE SANS LACTOSE

**ENTRÉE ET PLAT  
 À PARTIR DE 48\$**

TASTING MENU

**BANICK**

MUSSELS AND SEA SNAILS, CARROT HUMMUS, HONEY AND HERBS  
MASCARPONE, GREEN OIL

**STEELHEAD CONFIT**

MISO WHITE BUTTER, CHILI OIL, KIMCHI, BLOOD SORREL  
*VDQ, RIESLING, DOMAINE DU FLEUVE, 2023*

**CAVATELLI**

MATANE SHRIMP, PANKO, DUNES PEPPER, PEAS, CREAMY MUSSEL JUICE  
*\*NIAGARA RIVER, CHARDONNAY, REIF ESTATE, 2023*

**PORK BELLY**

MAPLE SYRUP, DATE PUREE, APPLE CHIP  
*VDQ, FRÉQUENCE, DOM. GRAND SAINT CHARLES, 2023*

**LAMB**

ENDIVE, MUSHROOM, ROSEMARY SAUCE  
*OKANAGAN VALLEY, LE GRAND VIN, OSOYOOS LAROSE, 2020*

**PUDDING CHOMEUR**

SUGAR CREAM COULIS, CRYSTALIS SYRUP  
*NIAGARA PENINSULA, ICE WINE, INNISKILLIN, 2023*

NO CHANGE POSSIBLE  
AVAILABLE FOR HALF THE TABLE OR MORE

**MENU 95\$**  
**WINE PAIRING 50\$**

SURF & TURF

**CHÂTEAUBRIAND**

SERVED WITH TRUFFLE FRIES WITH PARMESAN,  
AND VEGETABLE OF THE MOMENT

**LOBSTER**

LOBSTER, BEURRE BLANC, BACON, PEAS, HERB PANKO

**FOR 2 170\$**  
**WITH ONE APPETIZER CHOICE**

**APPETIZER**

**ROASTED SQUASH AND GARLIC VELOUTÉ** G  
SHIMEJI, PISTACHIO CRUMBLE

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

**HAMACHI SASHIMI**  
SESAME AND SHOYU SALSA, CUCUMBER, DILL, ORANGE, PUFFED RICE,  
GREEN OIL

**DEER CARPACCIO** G  
ARAGULA PESTO, SUNDRIED TOMATO, AÎLI & GORIA PEPPER  
MAYONAISE, FRIED SCHALOTS

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

**BEEF CROMESQUIS**  
FOIE GRAS, FOIE GRAS SAUCE, MARINATED ONION

**SALT COD FRITTERS** L  
AIOLI, MARINATED SHALLOTS, MESCLUN SALAD WITH HOUSE  
VINAIGRETTE

**SNOW CRAB +5** G  
WHITE TURNIP, GOAT CHEESE MOUSSE, HERB BUTTER, PUFFED RICE

**FOIE GRAS TERRINE +5**  
FOCACCIA, MUSTARD SEED

---

**EXTRA**

**LOLA'S FRIES** 8\$  
TRUFFLE & PARMESAN

**LOLA'S POUTINE** 12\$  
TRUFFLE FRIES, PARMESAN,  
FOIE GRAS SAUCE

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

**VEGGIES** 8\$  
ACCORDING TO ARRIVAL

**DESSERTS****BISCUIT MAISON 7\$**

CHOCOLAT NOIR ET BLANC, CRÈME GLACÉ DU MOMENT

**CRÈME BRULÉE 7\$**

SAVEUR DU MOMENT

**GÂTEAU AU FROMAGE 8\$**

COUREUR DES BOIS, CRUMBLE AUX NOISETTES, FLEUR DE SEL, COULIS DE CERISE, CROÛTE CARAMÉLISÉE

**PUDDING CHOMEUR 8\$**

COULIS SUCRE À CRÈME, SIROP CRYSTALISÉ

**TARTELETTE SUCRE À LA CRÈME 8\$**

EAU DE TOMATE, PACANE PRALINÉ

**FROMAGE****FROMAGE DU QUEBEC DU MOMENT 16\$**

PURÉE DE FIGUES, LÉGUMES MARINÉS, MIEL, FOCACCIA

**DIGESTIFS****CAFÉ ALCOOLISÉS 12**

BRÉSILIEN, ESPAGNOL, B52, ETC...

**MARTINI DESSERT 15**

ESPRESSO, BAILEY'S, FRANGELICO, LIQUEUR DE CAFÉ

**SAINT-CRÈME GLACÉ 14**

ST-CRÈME, AVRIL, VODKA, ESPRESSO

**ESPRESSO MARTINI 15**

ESPRESSO, VODKA, TIA MARIA

**S'MORES ESPRESSO MARTINI 17\$**

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

**SCOTCH**

ABERLOUR 12 ANS	14
CHIVAS 12 ANS	12
GLENFIDDICH 12 ANS	14
TALISKER 10 ANS	16
LAGAVULIN 8 ANS	12

**COGNAC**

GAUTHIER VS	12
RÉMY MARTIN VSOP	17
RÉMY MARTIN XO	26

**GRAPPA**

EAU DE VIE POLI	15
-----------------	----

DESSERTS

**HOMEMADE COOKIE 7\$**

DARK AND WHITE CHOCOLATE, ICE CREAM OF THE DAY

**CRÈME BRULÉE 7\$**

FLAVOR OF THE DAY

**CHEESECAKE 8\$**

COUREUR DES BOIS, HAZELNUT CRUMBLE, FLEUR DE SEL, CHERRY COULIS, CARAMELIZED CRUST

**PUDDING CHOMEUR 8\$**

SUGAR CREAM COULIS, CRYSTALIS SYRUP

**SUGAR CREAM TARTLET 8\$**

TOMATO WATER, PRALINE PECAN

CHEESE

**CHEESE FROM QUEBEC 16\$**

FIG PUREE, MARINATED VEGETABLE, HONEY, FOCACCIA

DIGESTIFS

**ALCOHOLIC COFFEE 12**

BRÉSILIEN, ESPAGNOL, B52, ETC...

**SAINT-CRÈME GLACÉ 14**

SAINT-CRÈME, AVRIL, VODKA, ESPRESSO

**MARTINI DESSERT 15**

ESPRESSO, BAILEY'S, FRANGELICO, LIQUEUR DE CAFÉ

**ESPRESSO MARTINI 15**

ESPRESSO, VODKA, TIA MARIA

**S'MORES ESPRESSO MARTINI 17\$**

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

**SCOTCH**

ABERLOUR 12 ANS	14
CHIVAS 12 ANS	12
GLENFIDDICH 12 ANS	14
TALISKER 10 ANS	16
LAGAVULIN 8 ANS	12

**COGNAC**

GAUTHIER VS	12
RÉMY MARTIN VSOP	17
RÉMY MARTIN XO	26

**GRAPPA**

EAU DE VIE POLI	15
-----------------	----