

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: 13\$

HUÎTRES

| | |
|-------------------|------|
| UNITÉ (1) | 4\$ |
| DEMI DOUZAINÉ (6) | 20\$ |
| DOUZAINÉ (12) | 36\$ |



ENTRÉE

VELOUTÉ DE COURGE G
MAITAKE À L'ÉRABLE, CRUNCH MIX

CÉSAR LOLA G
SUCRINE, CROUTON, LARDON, PARMESAN

CARPACCIO DE CERF G
PESTO DE ROQUETTE, TOMATE SÉCHÉ, MAYO AIL CONFIT & PIMENT GORIA, ÉCHALOTE FRITE

GRAVLAX DE SAUMON G
SALSA DE SESAME ET SHOYU, CONCOMBRE, ANETH, ORANGE, RIZ SOUFFLÉ, HUILE VERTE

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

CROMESQUIS DE BOEUF
FOIE GRAS, SAUCE FOIE GRAS, OIGNON MARINÉ

CRABE DES NEIGES G +5
MOUSSE DE CHÈVRE, BETTERAVE, BEURRE AUX HERBES, RIZ SOUFFLÉ

PROSCIUTTO DE CANARD FUMÉ +5 G
CRÈME SURE À LA CORIANDRE, DUKKA AU PAPRIKA, PISTACHE, CHIP DE PANAIS, CLÉMENTINE À L'ÉRABLE, HUILE VERTE

GANACHE DE FOIE GRAS +7
BEURRE DE POIRE, MUFFIN À LA POIRE, CRUMBLE MIX, LÉGUMES MARINÉS

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

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

GNOCCHI 

JUS DE CAROTTE, TROMPETTE DE LA MORT, LARDON, TRUFFE, PARMESAN
EXTRA PÉTONCLE +8\$

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**

PURÉE DE CÈPES ET TRUFFE, ÉCHALOTTE BALSAMIQUE ET ÉRABLE, PURÉE D'AIL CONFIT, CIBOULETTE, AMANDE

MORUE **G**

PANAIS, CIPOLLINI, NAVET MARINÉ CRÈME SURE GINGEMBRE, SAUCE COCO COCRIANDRE
EXTRA PÉTONCLE +8\$

JOUE DE PORC BRAISÉE **G/L**

PURÉE DE POMME DE TERRE AU CHEDDAR, LARDON, CHAMPIGNON, CERISE, OIGNON PERLÉ, SAUCE AU CERISE ET AUX ÉPICES

SUPRÊME DE PINTADE **G**

CROÛTE DE CAJOU, CHOU-FLEUR, SAUCE THYM

PÉTONCLE **+5** **G**

COURGE SPAGHETTI FUMÉ, CRÈME AU FROMAGE FUMÉ, OIGNON VERT NOISETTE ET CRUMBLE BEURRE NOISETTE

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

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

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

PURÉE DE FIGUE, POIRE, BETTERAVE, PISTACHE, SAUCE CACAO
EXTRA FRITE +6\$
EXTRA PÉTONCLE +8\$

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

**ENTRÉE ET PLAT
À PARTIR DE 47\$**

MENU DÉGUSTATION

BANNIQUE

MOULE ET BOURGOT FUMÉS, 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 CRÉMÉ
BEAMSVILLE BENCH, CHARDONNAY, BÉTON, HIDDEN BENCH, 2022

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

CÔTE DE BOEUF

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

PÉTONCLE

SAUCE CRÈME PARMESAN, LARDON, PETIT POIS

POUR 2 PERSONNES 150\$
AVEC UN CHOIX ENTRÉE

APPETIZER

SQUASH VELOUTÉ G
MAPPLE MAITAKE, CRUNCH MIX

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

SALMON GRAVLAX G
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

SNOW CRAB +5 G
BEET, GOAT CHEESE MOUSSE, HERB BUTTER, PUFFED RICE

SMOKED DUCK PROSCIUTTO +5 G
SOUR CREAM WITH CORIANDER, PAPRIKA DUKKAH, PISTACHIOS,
PARSNIP CHIPS, MAPLE CLEMENTINE, GREEN OIL

FOIE GRAS GANACHE +7
PEAR BUTTER, PEAR MUFFIN, CRUMBLE MIX, MARINATED VEGETABLE

EXTRA

LOLA'S FRIES 8\$
TRUFFLE & PARMESAN

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

HOMEMADE BREAD 1\$
PARMESAN & HERBS

VEGGIES 6\$
ACCORDING TO ARRIVAL

MAIN

CAVATELLI

CHORIZO, THYME CREAM SAUCE, SHIMEJI MUSHROOMS, GREEN PEAS, HERB AND DUNE PEPPER PANKO.

GNOCCHI



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

TUNA TARTAR G/L

MISO VINAIGRETTE, LIME GINGER AND HONEY GEL, MARINATED JALAPENO, CORIANDER SPROUTS

BEEF TARTAR G/L

PORCINI AND TRUFFLE PURÉE, SHALLOT, BALSAMIQUE, MAPLE, ALMOND, ROASTED GARLIC PURÉE, CHIVES

COD G

PARSNIPS, CIPOLLINI, MARINATED TURNIP, GINGER SOUR CREAM, COCONUT AND CILANTRO SAUCE
XTRA SCALLOP +8\$

BRAISED PORK CHEEK G/L

PEARL ONION, MUSHROOM, CHEDDAR MASHED PATATO, SPICE AND CHERRY SAUCE

GUINEA FOWL G

CASHEW CRUST, CAULIFLOWER, THYME SAUCE

SCALLOP +5 G

SMOKED SPAGHETTI SQUASH, SMOKED CREAM CHEESE, GREEN ONION HAZELNUT AND HAZELNUT BUTTER CRUMBLE

OCTOPUS +7 G

CORN, SUNFLOWER SALSA, SPICE POP CORN, CORIANDER SPROUTS

FILET MIGNON +15 G

FIG PUREE, PEARS, BEETROOT, PISTACHIO, COCOA SAUCE
EXTRA FRIES +6\$
EXTRA SCALLOP +8\$

G= AVAILABLE WITHOUT GLUTEN
L= AVAILABLE WITHOUT LACTOSE

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

TASTING MENU

BANICK

SMOKED 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
BEAMSVILLE BENCH, CHARDONNAY, BÉTON, HIDDEN BENCH, 2022

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

RIB STEAK

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

SCALLOP

PARMESAN CREAMY SAUCE, BACON, PEAS

FOR 2 150\$
WITH ONE APPETIZER CHOICE

DESSERTS**BISCUIT MAISON 7\$**

CHOCOLAT NOIR ET BLANC, CRÈME GLACÉ DU MOMENT

CRÈME BRULÉE 7\$

SAVEUR DU MOMENT

STICKY TOFFEE 10\$

CARAMEL WHISKY, CERISE DE TERRE, MOUSSE CHOCO BLANC, TIRE EPONGE

PUDDING CHOMEUR 10\$

COULIS SUCRE À CRÈME, SIROP CRYSTALISÉ

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

PURÉE DE FIGUES, LÉGUMES MARINÉS, MIEL, FOCACCIA

DIGESTIFS**CAFÉ ALCOOLISÉS 12**

BRÉSILIEEN, 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

S'MORES ESPRESSO MARTINI 15\$

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

SCOTCH

| | |
|--------------------|----|
| ABERLOUR 12 ANS | 14 |
| CHIVAS 12 ANS | 12 |
| LAPHROAIG | 13 |
| 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

STICKY TOFFEE 10\$

CARAMEL WHISKEY, GROUND CHERRY, WHITE CHOCO MOUSSE, SPONGE TAP

PUDDING CHOMEUR 10\$

SUGAR CREAM COULIS, CRYSTALIS SYRUP

CHEESE**CHEESE FROM QUEBEC 16\$**

FIG PUREE, MARINATED VEGETABLE, HONEY, FOCACCIA

DIGESTIFS**ALCOHOLIC COFFEE 12**

BRÉSILIEEN, ESPAGNOL, B52, ETC...

MARTINI DESSERT 12

ESPRESSO, BAILEY'S, FRANGELICO, LIQUEUR DE CAFÉ

SAINT-CRÈME GLACÉ 14

SAINT-CRÈME, AVRIL, VODKA, ESPRESSO

ESPRESSO MARTINI 12

ESPRESSO, VODKA, TIA MARIA

S'MORES ESPRESSO MARTINI 15\$

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

SCOTCH

| | |
|--------------------|----|
| ABERLOUR 12 ANS | 14 |
| CHIVAS 12 ANS | 12 |
| LAPHROAIG | 13 |
| 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 |
|-----------------|----|