

NOS VINS DU MOMENT



VINS ROUGES

	14cl	48cl	75cl
■ Côtes du Rhône aoc Enfants de Vigneron	5,5	21	28
■ Touraine aoc Gamay, Domaine des Moreaux	4,5	16	23

VINS BLANCS

	14cl	48cl	75cl
■ IGP Coteaux du Pont du Gard Bio Chardonnay, Bee Famous	4,5	15	22
■ Costière de Nîmes aop Chateau de Valcombe	4,5	15	22
■ Valençay aoc Chèvrefeuille	5,6	19,5	27

VINS ROSÉS

	14cl	48cl	75cl
■ IGP Méditerranée Domaine Isle St-Pierre	4,5	15	22
■ Côtes de Provence aoc M de Minuty, Cru Classé	-	-	39

Prix nets en euros, taxes et service compris.

FORMULES

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 17

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 21



ENTRÉES

Filets de harengs [A] 7,5
pommes tièdes

PLATS

Sauté de porc aux olives 15,5
riz basmati

Quiche crevettes maison [A] 13,5

Escalope de dinde [A] 14,9
tagliatelle crème citron

Boudin noir 15
purée maison

Salade de pate à l'italienne [A] 13,5
jambon, mozzarella, poivrons, tomates

Sauté de veau aux olives 15
tagliatelles

Faux filet sauce poivre 15,5
frites maison et salade

DESSERTS

Tiramisu nutella [A] 7,5

Fromage blanc [A] 6
au coulis de fruits rouges

Café gourmand [A] 8

Prix nets en euros, taxes et service compris.

MARDI 18 MAI 2021

MARCHÉ DU JOUR

brasserie
Lola

99, rue du Théâtre • 75015 Paris
01 45 78 22 35



Scan me and get allergen information and our menus in your language !

menuonline.fr / Droits Réservés



Scan me and get allergen information and our menus in your language !