

LOLA ROSA

Déjeuner • Week-end Brunch • Dîner

PETITS PLAISIRS | À PARTAGER

NACHOS \$ 15.00

Chips de maïs, haricots noirs et salsa, “fromage” fondu, poivrons, tomates, maïs grillé et oignons verts. Servies avec “crème sûre” et poisca mole.

Ajouter du chili + 4 \$ / “chorizo” + 4 \$ / fêta + 2 \$

AUBERGINES À LA LIBANAISE \$ 13.00

Tomates et lentilles mijotées aux épices du levant, houmous crémeux, menthe fraîche et câprons.

QUESADILLAS \$ 14.00

Tortillas, farce de “boeuf” et “chorizo”, haricots noirs, riz et “fromage” fondant, servies avec “crème sûre”, oignons marinés, maïs, coriandre et poivrons doux.

Ajouter du poisca mole + 2 \$

SOUPE RÉCONFORTANTE DU JOUR \$ 7.00

Demandez au serveur la création du jour.

Ajouter du pain + 1 \$

SOUPE MISO \$ 5.00

Bouillon miso, tofu, champignons et oignons verts.

SALADES

DOUCEUR D'HIVER \$ 17.00

Brocolis rôtis, pommes de terre aux herbes, lentilles, “fêta”, noix et graines torréfiés, pickles d'oignon, canneberges et herbes fraîches. Sauce crémeuse tahini et balsamique à la canneberge.

Ajouter du poisca mole + 2\$ / Ajouter du pain + 1 \$

LA CÉSAR \$ 16.00

Laitue romaine, “parmesan” de cajou, “bacon” de seitan, quinoa soufflé fumé et croûtons à l'ail.

Tip de Lola

Ajouter des protéines végétales à vos salades

Tofu braisé + 7 \$ | Émincé chanvre et lentilles + 5 \$ | “Bacon” + 3 \$

SANDWICHES

SMOKED “MEAT” \$ 14.50

Pain grillé, moutarde, rillettes de carottes fumées, oignons caramélisés, “viande” de seitan au BBQ fumé. Servi avec des cornichons.

Le classique montréalais revisité.

BANH MI \$ 14.00

Baguette croustillante, sauce thaï, “viande” de seitan mariné aux saveurs thaï et sésame. Daikon, carottes et concombres marinés, coriandre fraîche.

Ajouter une salade thaï + 4\$ / soupe miso + 5\$

HOT DOGGY DOG \$ 13.00

Moutarde, “saucisse” grillée, salade de chou, relish de cornichons, caviar de moutarde, oignons rouges marinés, “crème” à la moutarde et aux herbes.

Ajouter des patates rôties aux herbes + 4\$ / patates douces cajun + 5\$

BURGERS

SMOKY HOUSE CHEESY BURGER \$ 13.00

Pain brioché, galette lentilles & tofu, sauce BBQ fumée, oignons caramélisés, double “fromage” fondu, laitue, tomate et cornichons à l'aneth.

Option gourmande : ajoute une double galette + 3 \$

LATINO BURGER \$ 13.00

Pain brioché, galette au “chorizo”, “fromage” fondu, mayo chipotle, salade de chou, tomate, oignons rouges marinés et salsa maison.

Option gourmande : ajoute une double galette + 3 \$

Tip de Lola

Pour plus de bonheur, ajoutez des patates douces aux épices cajun + 5\$ / patates aux herbes + 4\$ / salade de chou + 4\$ / salade verte + 4\$

Pour des raisons de sécurité, nous vous demandons de bien vouloir communiquer à votre serveur toute allergie au moment de la commande. Les allergènes suivants sont utilisés dans notre cuisine et pourraient entrer en contact avec votre plat.



Convient a une alimentation sensible au gluten



Contient des noix et/ou arachides



Convient a une alimentation sensible au soya



Considéré épicé

LOLA ROSA

Déjeuner • Weekend Brunch • Dîner

PLATS PRINCIPAUX

CURRY INDIEN \$ 20.00



Curry aux patates douces, carottes, haricots verts, navet et tofu, mijoté au lait de coco et épices.

Servi avec du riz, une sauce raïta et un pita chaud.

CHILI SIN CARNE \$ 17.00

Chili aux épices texanes, “viande” de seitan haché, haricots, tomates, oignons et poivrons. “Crème sûre”, maïs et coriandre. Servi avec riz et chips de maïs.

Ajouter du poisca mole + 2\$ | salade de chou + 4\$ |

Patate douce à la place du riz +4\$

TOFU BRAISÉ FAÇON THAÏ \$ 19.00



Tofu mariné au sirop d'érable et soja, citron vert, coriandre et gingembre, wok de poivrons, carottes, chou, brocoli rôti, coriandre et citron vert. Servi avec du riz et une sauce thaï.

Ajouter une sauce à la coriandre + 2\$ | salade thaï + 4\$

BOULETTES À LA SICILIENNE \$ 20.00



Boulettes italiennes servies dans une sauce tomate sicilienne aux aubergines rôties, olives, câpres et oignons, saupoudrées de Pangrattato. Servies avec du riz.

Coup de coeur de l'équipe ♥

NACHOS LEGENDAIRES \$ 23.00



Chips de maïs, haricots noirs et salsa, “fromage” fondu, poivrons, tomates, maïs grillé et oignons verts et pickles. Servies avec “crème sûre” et poisca mole.

Ajouter du chili + 4\$ | “chorizo” + 4\$ | feta + 2\$

LASAGNE \$ 16.00



Sauce tomate aux champignons et oignons caramélisés, nappée d'une béchamel crémeuse.

Tipe de Lola

Accompagnez votre lasagne d'une salade César +5\$ | salade verte +4\$

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE THAÏ \$ 7.00



Chou blanc, chou rouge, carotte, concombre, poivron, oignon, daikon, haricots, coriandre et menthe. Sauce thaï.

PATATES DOUCES AUX ÉPICES CAJUN \$ 7.00



PATATES RÔTIÉS AUX HERBES \$ 6.00



DEMI CÉSAR \$ 8.00



Laitue romaine, “parmesan” de cajou, “bacon” de seitan, quinoa soufflé fumé et croûtons à l'ail.

SALADE DE CHOU CRÉMEUSE \$ 6.00



SALADE VERTE \$ 7.00



SAUCES MAISON +2.00\$

Sublimer vos plats avec une de nos sauces maison

Crème à la coriandre · Queso (fromage fondu) · Raïta indienne · Chipotle · Salsa · BBQ · Mayonnaise · Mayo thaï · “Crème sûre” · Crème moutarde et herbes - Mayo cajun.

DESSERTS

TARTE CHOCOLAT ET CARMEL \$ 8.00



Servie sur une base de graham et pacanes, caramel salé maison et garnie de sauce chocolat.

TARTE AU CITRON \$ 8.00



Accompagnée de crème fouettée.

BROWNIE AU CHOCOLAT \$ 8.00



Servi avec notre crème glacée vanille et coco, sauce aux arachides et coulis de chocolat.

SORBETS \$ 3.50 Petit format \$ 6.00 Grand format



Demandez les parfums du moment à votre serveur.

DESSERT DU MOMENT

Demandez le délice du moment à votre serveur.

Pour des raisons de sécurité, nous vous demandons de bien vouloir communiquer à votre serveur toute allergie au moment de la commande. Les allergènes suivants sont utilisés dans notre cuisine et pourraient entrer en contact avec votre plat.



Convient à une alimentation sensible au gluten



Contient des noix et/ou arachides



Convient à une alimentation sensible au soja



Considéré épicé