



ENTRÉES

Tartare de Somon* 🍷 15 / 28

Saumon konjac, sauce mayo épicée, purée d'avocat, brunoise de pomme verte, oignon vert. Plat servi avec frites du Québec ou salade.

* Aussi disponible en version sans gluten.

Soupe du Marché 🍷 9

Demandez à votre serveur(euse)!

Choux de Bruxelles Épicés 🍷 16

Choux de Bruxelles frits, enrobés de notre sauce Buffalo.

Tartare de Betterave et Avocat* 13 / 20

Tartare de betterave sur une purée d'avocat, micro-pousses en garniture

* Aussi disponible en version sans gluten.

Calmars LOV 18

Rondelles de coeurs de palmiers frites accompagnées d'une sauce à la truffe maison.

Crostini Forestier 18

Pain de campagne grillé, poêlée de champignons umami, asperges, sauce à la truffe, micro-pousses.

S'cargot 🍷 11

Champignons boutons, beurre végétal, persil, ail, mozzarella végétal.

Nos Fameux Dumplings 17

Dumplings frits (7) aux champignons et légumes, sauce au beurre d'amande et kimchi maison.

🍷 VIN ORANGE

Salade Caprese **nouveau!** 🍷 13

Tofu doux tomates Heirloom, réduction de vinaigre balsamique, pesto vert, basilic et huile olive.

Salade Melon Tomates* **nouveau!** 17

Tomates Heirloom, melon d'eau, feta végétale, panko, micro-pousse, pesto vert, vinaigrette au vin rouge.

* Aussi disponible en version sans gluten.

LES À-CÔTÉS

Frites Croustillantes (régulières | douces) 8 / 11

Frites fraîches du Québec servies avec ketchup ou aioli maison.

Frites à la Truffe Maison 12

Frites fraîches du Québec, assaisonnement à la truffe, herbes fraîches, sauce à l'aneth maison.

Frites Kimchi du Québec 13

Frites fraîches du Québec, nappées de kimchi et servies avec notre aioli sésame épicé.

Salade verte 4

AJOUTS

Tranches d'avocat + 4

Féta végétale + 3

BOLS & SALADES REPAS

Bol Mujaddara* 25

Bol tiède de riz mujadara, sauce tahini à l'ail confit (sésame) maison, pesto, légumes de saison, feta végétale, verdure, salade de chou au miso, canneberges séchées, oignons croustillants, noix confites.

* Aussi disponible en version sans gluten.

Bol Californien 🍷🍷 25

Riz à la coriandre et à la lime, carne con papas asada, aioli à l'avocat maison, patate douce rôtie, feta végétale, oignons et piments marinés, verdure et coriandre. Accompagné de chips de maïs.

🍷 CHIANTI

Salade Déesse* **nouveau!** 🍷 24

Mesclun, concombre, pomme verte, carotte râpée, granola maison, noix confites, vinaigrette tahini (sésame) maison, riz brun et mélange de lentilles, persil, oignons croustillants et parmesan végétal.

* Aussi disponible en version sans gluten.

🍷 SANS BLÉ 🍷 ÉPICÉ 🍷 ACCORD MET-VIN SUGGÉRÉ PAR NOTRE SOMMELIER, LAURENT BLANCHET

Nous ne pouvons pas garantir à 100% que nos produits sont sans blé, et sans allergènes. En cas d'allergies ou intolérances alimentaires, renseignez-vous auprès de votre serveur.se.

NOS INCONTOURNABLES

Tacos de Poisson Croustillant 22

Tortillas de blé, protéine de soja, sauce à l'aneth, pico de gallo, chou rouge émincé au miso, lime, coriandre, purée d'avocat. Plat servi avec frites du Québec ou salade.

Lasagne 21

De tendres couches de béchamel velouté, une riche bolognaise végétale au tempeh, des bébés épinards frais, garnie de mozzarella végétalien produit localement. Cuit sur commande. Plat servi avec salade.

Risotto Truffé aux Champignons **nouveau!** 29

Riz Arborio, mélange de champignons sauvages et asperges, parsemé de pleurotes rôties et de parmesan végétal.

↪ CHARDONNAY

Cari Coco LOV* 27

Courge butternut rôtie, chou frisé, pois chiches, carottes Heirloom et sauce cari LOV sur riz basmati curcuma et quinoa. Garni de noix de cajou, d'amandes et de coriandre.

* Aussi disponible en version sans gluten.

↪ GRÜNER VELTTLINER

BURGERS GOURMANDS

Burger Pleurote Décadent 23

Pleurotes panées, tomate fumée, laitue et mayonnaise maison à l'aneth, dans un pain burger brioché. Plat servi avec frites du Québec ou salade.

Cheeseburger Big LOV* 24

Galette de « boeuf » végétale, pain au sésame, laitue, tomate, oignon rouge, cornichon, sauce Big LOV, cheddar végétal, sur pain brioché. Plat servi avec frites du Québec ou salade.

* Aussi disponible en version sans gluten.

Burger Truffé* 25

Galette de « boeuf » végétale, sauce au miso et truffe, oignons marinés, avocat et oignons frits croustillants sur un pain brioché. Plat servi avec frites du Québec ou salade.

* Aussi disponible en version sans gluten.

↪ CÔTES-DU-RHÔNE

REPLACER VOTRE FRITE OU SALADE PAR

Frites à la truffe	+3
Frites kimchi	+3
Frites de patates douces	+2

LÈVES-TARD Disponible de 11h30 à 14h30.

Campagnard à l'avocat 18

Purée d'avocat, micro-pousses, tranches de radis et concombres et sauce à l'avocat sur un pain campagnard. Plat servi avec salade.

Bagel Lux **nouveau!** 17

Bagel végétal au sésame, fromage à la crème végétale, saumon konjac, concombres, oignons rouges, aneth et câpres frites. Plat servi avec salade.

Chick n' Waffle 17

Demi-gaufre, pleurote frit, sauce Buffalo, salade de chou rouge au miso, pomme verte, sirop d'érable épicé.

MENU VÉGÉTARIEN

ENTRÉES

S'cargot 12

Champignons boutons, beurre végétal, persil, ail et mélange de 4 fromages.

Salade Caprese 14

Fior di Latte, tomates Heirloom, réduction de vinaigre balsamique, pesto vert, basilic et huile olive.

Salade Melon Tomates* 18

Tomates Heirloom, melon d'eau, fromage halloumi, panko, micro-pousses, pesto vert, vinaigrette au vin rouge.

* Aussi disponible en version sans gluten.

PLATS PRINCIPAUX

Lasagne 22

De tendres couches de béchamel velouté, une riche bolognaise végétale au tempeh, des bébés épinards frais, garnie de mozzarella. Plat servi avec salade.

Bagel Lux 18

Bagel végétal au sésame, fromage à la crème, saumon konjac, concombres, oignons rouges, aneth et câpres frites. Plat servi avec salade.

Risotto Truffé aux Champignons 30

Riz Arborio, mélange de champignons sauvages et asperges, parsemé de pleurotes rôties et de parmesan.

Salade Déesse* 25

Mesclun, concombre, pomme verte, carotte râpée, granola maison, noix confites, vinaigrette tahini (sésame) maison, riz brun et mélange de lentilles, persil, oignons croustillants et parmesan.

* Aussi disponible en version sans gluten.

AJOUTS

Halloumi	+3
Fior Di Latte	+3
Œuf bio	+2