

## BRUNCH

Ajoutez une portion de patates déjeuner +5  
Ajoutez du sirop d'érable +2

### À PARTAGER

<b>Campagnard à l'avocat</b>	14
Purée d'avocat, micro-pousses, tranches de radis et sauce à l'avocat sur un pain campagnard de la boulangerie l'Épicurien à Montréal.	
<b>Ricotta salée - Nouveauté!</b>	14
Ricotta végane parsemé de graines de sésame et chanvre, légumes de saison (broccolini), oignons sautés, amandes, pain de campagne grillé.	
<b>Crostini forestier</b>	15
Pain de campagne grillé, poêlée de champignons umami, asperges, sauce à la truffe, micropousses.	
<b>Bagel lux</b>	16
Bagel végane au sésame, fromage à la crème de noix de cajou, tomates fumées, oignons rouges, aneth et câpres frites. Accompagné d'une salade verte	
<b>Gaufre sucrée</b>	17
Gaufre, fruits des bois, tartina choco-noisette, coulis de saison.	
<b>Bol granola &amp; sorbet</b>	15
Sorbet aux fruits des bois, granola maison, fruits rouges, lait de coco, basilic.	
<b>Chick'n waffle</b>	15
Demi-gaufre, « poulet » de pleurote frit, sauce Buffalo, salade de chou rouge au miso, sirop d'érable épicé.	
<b>Pancakes choco-noisettes</b>	18
Pancakes (3), fruits des bois, tartina choco-noisettes, noix de grenoble et crème glacée au matcha.	
<b>Tofu béneédictine</b>	19
Tofu pané, tomates fumées sur muffin anglais, nappé de sauce hollandaise végane. Accompagné de pommes de terre du Québec style déjeuner et salade verte.	
<b>Cheeseburger Big LOV</b>	19
Boulette maison, mozzarella végane, tomate, laitue, oignon rouge, cornichons, sauce Big LOV, pain burger brioché. Avec patates frites du Québec ou salade.	
<b>Cari coco</b>	22
Courge butternut rôtie, carottes anciennes et sauce cari LOV sur riz basmati. Garni de noix de cajou et de coriandre.	
<b>Bol de saison</b>	20
Tofu local grillé, légumes mélangés, quinoa rouge, courge rôtie, betteraves, poires, canneberges et avocat.	

## DESSERTS

<b>Poire pochée - Nouveauté!</b>	11
Coulis choco-noisette, poire pochée au sirop épicé, crumble de noix, zeste de citron et estragon.	
<b>Crème glacée</b>	6
Boules de crème glacée maison (3) au matcha ou à la vanille faite à partir de lait de soya.	
<b>Brownie avec coulis de saison</b>	9
Brownie maison au chocolat avec un coulis de saison, citron et thym frais.	
<b>Crème brûlée LOV</b>	11
Crème brûlée à la vanille, lait de coco et lait de soya.	

## À CÔTÉS & EXTRAS

<b>Patates Déjeuner</b>	5
Patates du Québec, style déjeuner.	
<b>Frites à la truffe - Nouveauté!</b>	9
Frites fraîches du Québec, assaisonnement à la truffe, herbes fraîches, sauce à l'aneth.	
<b>Frites reg. / Frites Patates Douces</b>	6 / 8
Patates du Québec frites et servies avec ketchup ou aïoli.	
<b>Frites kimchi</b>	10
Patates du Québec frites, nappées avec du kimchi et servies avec notre aïoli sésame. (patates douces +2)	
<b>Choux de Bruxelles</b>	11
Choux de Bruxelles frits, enrobés de notre sauce Buffalo.	
<b>Ajout de protéine</b>	3
Tempeh mariné, tofu grillé ou tofu croustillant.	
<b>Ajout de tranches d'avocat / purée d'avocat</b>	3
<b>Ajout de sirop d'érable / boule de crème glacée</b>	2

## CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

<b>Espresso</b>	3
<b>Capuccino</b>	5
<b>Café latté</b>	6
<b>Café moka</b>	7
<b>Chaï latté</b>	7
<b>Matcha latté</b>	7
<b>Latté à la lavande</b>	7
Pitaya Rose, poudre Butterfly Pea Flower, ashwaganda, noix de muscade, cannelle.	
<b>Lait d'or</b>	7
Choix de lait végétal, mesquite, curcuma, cannelle, cardamome, gingembre, ashwaganda, poivre blanc, gousse de vanille.	

## SMOOTHIES & BREUVAGES

<b>Kale it up</b>	10
Kale, banane, concombre, gingembre, poire, graine de lin.	
<b>Tango mango</b>	9
Banane, ananas, mangue, gingembre, curcuma.	
<b>The berry best</b>	11
Sorbet framboise, mûre, bleuet, banane, orange, graine de chanvre.	
<b>Kombucha</b>	8
Choix de mangue, chaï-hibiscus, gingembre.	
<b>Limonade LOV</b>	6
Une douce limonade au citron, thym et gingembre.	
<b>Mimosa LOV</b>	12
Mousseux, jus de poire et sauge.	
<b>Mimosa classique</b>	11
Mousseux, jus d'orange.	

🌿 Sans blé

🌿 Épicé

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

## BRUNCH

Extra breakfast potatoes +5  
Extra maple syrup +2

### TO SHARE

<b>Avocado country bread</b>	14
Avosmash, microgreens and sliced radish on country bread.	
<b>Salted ricotta - New! -</b>	14
Vegan ricotta with sesame-hemp topping, seasonal vegetables (broccoli), sautéed onions, sliced almonds, toasted country bread.	
<b>Forest crostini</b>	15
Toasted country bread, pan-fried umami mushrooms, asparagus, truffle sauce, microgreens.	
<b>Lux bagel</b>	16
Vegan sesame bagel, cashew cream cheese, smoked tomatoes, red onions, dill and fried capers. Served with a green salad.	
<b>Sweet waffle</b>	17
Waffle, berries, choco-hazelnut spread, seasonal coulis	
<b>Granola bowl</b> 🌿	15
Berry sorbet, housemade granola, red berries, coconut milk, basil	
<b>Chick'n waffle</b> 🍴	15
Half-waffle, fried oyster mushroom, Buffalo sauce, miso red cabbage slaw, spicy maple syrup.	
<b>Chocolate-hazelnut pancakes</b>	18
Pancakes (3), berries, choco-hazelnut spread, walnuts and matcha ice cream.	
<b>Tofu benedict</b>	19
Breaded tofu, smoked tomatoes on an English muffin, topped with vegan hollandaise sauce. Served with Quebec breakfast style potatoes and a small green salad.	
<b>Big LOV Cheeseburger</b>	19
Housemade patty, vegan mozzarella, tomato, lettuce, red onion, pickles, Big LOV sauce, in a brioche burger bun. Served with fries or salad.	
<b>Coco curry</b> 🌿	22
Roasted butternut squash, heirloom carrots and LOV curry sauce over basmati rice. Garnished with cashews and cilantro.	
<b>Harvest bowl</b> 🌿	20
Local grilled tofu, mixed greens, red quinoa, roasted squash, chickpeas, beets, pears, cranberries and avocado.	

## DESSERTS

<b>Poached pear - New! -</b> 🌿	11
Chocolate and hazelnut spread, pear poched in a spicy syrup, walnut crumble, lemon zest and tarragon.	
<b>Ice cream</b> 🌿	6
Boules de crème glacée maison (3) au matcha ou à la vanille faite à partir de lait de soya.	
<b>Brownie with seasonal coulis</b>	9
Housemade chocolate brownie with a seasonal coulis, lemon and fresh thyme.	
<b>LOV crème brûlée</b> 🌿	11
Vanilla, coconut and soy milk crème brûlée.	

## SIDES & EXTRAS

<b>Breakfast potatoes</b> 🌿	5
Quebec potatoes.	
<b>Truffle fries - New! -</b> 🌿	9
Frites fraîches du Québec, assaisonnement à la truffe, herbes fraîches, sauce à l'aneth.	
<b>Frites reg. / Frites Patates Douces</b> 🌿	6 / 8
Quebec fresh fries, truffle seasoning, fresh herbs, aneth sauce.	
<b>Kimchi fries</b> 🌿 🍴	10
Fresh Quebec fries, served with kimchi, wakame and sesame mayonnaise. (sweet potato fries +2)	
<b>Brussels sprouts</b> 🌿 🍴	11
Fried Brussels sprouts, tossed in our Buffalo sauce.	
<b>Extra protein</b>	3
Marinated tempeh, grilled or crispy tofu.	
<b>Extra avocado slices / avo-mash</b> 🌿	3
<b>Extra maple syrup / scoop of ice cream</b> 🌿	2

## COFFEES & HOT BEVERAGES

<b>Espresso</b>	3
<b>Capuccino</b>	5
<b>Latte</b>	6
<b>Moka</b>	7
<b>Chai latte</b>	7
<b>Matcha latte</b>	7
<b>Lavender latte</b>	7
Pitaya Rose, Butterfly Pea Flower, ashwaganda, nutmeg and cinnamon.	
<b>Golden milk</b>	7
Choice of plant-based milk, mesquite, turmeric, cinnamon, cardamom, ginger, ashwaganda, white pepper and vanilla bean.	

## SMOOTHIES & BEVERAGES

<b>Kale it up</b>	10
Kale, banana, cucumber, ginger, pear, flax seeds.	
<b>Tango mango</b>	9
Banana, pineapple, ginger, turmeric.	
<b>The berry best</b>	11
Mixed berries, banana, orange, hemp seeds.	
<b>Kombucha</b>	8
Mango, Hibiscus or Ginger.	
<b>LOV lemonade</b>	6
Fresh lemonade made with lemon, thyme and ginger.	
<b>LOV mimosa</b>	12
Sparkling wine, pear juice and sage.	
<b>Classic mimosa</b>	11
Sparkling wine, orange juice.	

🌿 Wheat free

🍴 Spicy

We can not guarantee that our products are gluten free or allergen free. In case of severe food allergies or intolerances, please ask your server for more information.