



Les à-côtés

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 aïoli sésame épicé.

Patates Déjeuner

7

Patates du Québec, style déjeuner.

Frites Croustillantes (régulières | douces)

8 | 11

Frites fraîches du Québec servies avec ketchup ou aïoli maison.

Choux de Bruxelles Épicés 🌱

16

Choux de Bruxelles frits, enrobés de notre sauce Buffalo.

Ajouts

Tranches d'avocat / purée d'avocat 🌱

4

Sirop d'érable 🌱

4

Boule de crème glacée 🌱

3

Brunch

Pancakes Choco Noisettes

18

Pancakes (3), fruits des bois, tartina choco-noisettes, noix de grenoble et crème glacée au matcha. (Disponible en portion pour enfants)

Campagnard à l'avocat

15

Purée d'avocat, micro-pousses, tranches de radis et sauce à l'avocat sur un pain campagnard de la boulangerie l'Épicurien à Montréal.

Chick n' Waffle 🌱

17

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

Gaufre Sucrée

18

Gaufre, fruits des bois, tartina choco-noisette, coulis de saison. (Disponible en portion pour enfants)

Crostini Forestier

18

Pain de campagne grillé, poêlée de champignons umami de Champignons, asperges, sauce à la truffe, micropousses.

Bol Granola Revigorant 🌱

16

Sorbet aux fruits des bois, granola maison, fruits rouges, lait de coco, basilic.

Tofu Bénédictine

21

Tofu pané, tomates fumées sur muffin anglais, nappé de sauce hollandaise végétale. Accompagné de pommes de terre du Québec style déjeuner et d'une salade verte.

Bagel Lux

17

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.

Cari Coco LOV

27

Courge butternut rôtie, carottes anciennes et sauce cari LOV sur riz basmati curcuma et quinoa. Garni de noix de cajou, amandes, et de coriandre.

Cheeseburger BIG LOV

24

Galette de « boeuf » végétale, laitue, tomate, oignon rouge, cornichon, sauce BIG LOV, fromage style cheddar, sur pain brioché. Plat servi avec frites du Québec ou salade.

Brewages et Smoothies

Jus d'orange

6

Mimosa Classique

14

Mousseux, jus d'orange.

Mimosa LOV

14

Mousseux, jus de poire et sauge.

Limonade LOV

6

Une douce limonade au citron, thym et gingembre.

Tango mango

11

Banane, ananas, mangue, gingembre, curcuma.

Kale it Up

11

Kale, banane, concombre, gingembre, poire, graine de lin.

The Berry Best

11

Sorbet framboise, mûre, bleuet, banane, orange, graines de chanvre.

Kombucha Fou de l'île

8

Gingembre, Hibiscus-chai ou mangue.

Cafés et Thés

Allongé | Americano | Espresso

4

Chai Latté | Café Moka | Latté Matcha

8

Capuccino

6

Latté Or

8

Choix de lait végétal, mesquite, curcuma, cannelle, cardamome, gingembre, ashwaganda, poivre blanc, gousse de vanille.

Latté à la Lavande

8

Pitaya Rose, poudre Butterfly Pea Flower, ashwaganda, noix de muscade, cannelle.

Café Latté

7

Thés Camellia Sinensis

5

Rooibos Zeste Éclair
Earl Grey
Menthe

Thé vert japonais bio sencha



Sans blé Épicé

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.



Sides

Housemade Truffle Fries

12

Fresh Quebec fries, truffle seasoning, fresh herbs, housemade dill sauce.

Quebec Kimchi Fries 🌶️

13

Fresh Quebec fries, served with kimchi, wakame and sesame mayonaise.

Breakfast Potatoes

7

Quebec potatoes

Crispy Fries

(regular | sweet potato)

8 | 11

Fresh Quebec fries served with ketchup housemade aioli.

Spicy Brussels Sprouts 🌶️

16

Fried Brussels sprouts, tossed in our Buffalo sauce.

Extras

Avocado slices /

avomash 🌱

4

Maple Syrup 🌱

4

Scoop of Housemade Ice

Cream

3

Brunch

Chocolate-Hazelnut Pancakes

18

Pancakes (3), berries, choco-hazelnut spread, walnuts and matcha ice cream. (Available for kids too!)

Avocado Country Bread

15

Avosmash, microgreens and sliced radish on country bread.

Chick n' Waffle 🌱

17

Half-waffle, fried oyster mushroom, Buffalo sauce, miso red cabbage slaw, spicy maple syrup.

Sweet Waffle

18

Waffle, berries, choco-hazelnut spread, seasonal coulis (Available for kids too!)

Forest Crostini

18

Toasted country bread, pan-fried umami mushrooms from Champignons, asparagus, truffle sauce, microgreens.

Invigorating Granola Bowl 🌱

16

Berry sorbet, housemade granola, red berries, coconut milk, basil.

Tofu Benedict

21

Breaded tofu, smoked tomatoes on an English muffin, topped with vegan hollandaise sauce. Served with Quebec breakfast style potatoes and a small green salad.

Lux Bagel

17

Vegan sesame bagel, cashew cream cheese, smoked tomatoes, red onions, dill and fried capers. Served with a green salad.

LOV Coconut Curry

27

Roasted butternut squash, heirloom carrots and LOV curry sauce over basmati rice. Garnished with cashews and cilantro.

BIG LOV Cheeseburger

24

Plant-based "beef" patty, lettuce, tomato, red onion, pickle, BIG LOV sauce, cheddar style cheese on a brioche burger bun. Served with Quebec fries or salad.

Beverages & Smoothies

Orange juice

6

Classic Mimosa

14

Sparkling wine, orange juice.

LOV Mimosa

14

Sparkling wine, pear juice and sage.

LOV Lemonade

6

Fresh lemonade made with lemon, thyme and ginger.

Tango mango

11

Banana, pineapple, mango, ginger, turmeric.

Kale it Up

11

Kale, banana, cucumber, ginger, pear, flax seeds.

The Berry Best

11

Mixed berries, banana, orange, hemp seeds.

Fou de l'île Kombucha

8

Mango, Hibiscus or Ginger.

Coffee & Tea

Long | Americano | Espresso

4

Chai Latte | Moka | Matcha Latte

8

Capuccino

6

Golden Milk

8

Plant based milk of your choice, mesquite, turmeric, cinnamon, cardamom, ginger, ashwaganda, white pepper, vanilla bean.

Lavender Latte

8

Pitaya Rose, Butterfly Pea Flower powder, ashwaganda, nutmeg, cinnamon.

Latte Coffee

7

Camellia Sinensis Teas

5

Rooibos

Earl Grey

Mint

Bio sencha Japanese green tea



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.