



Les à-côtés

Frites Croustillantes (régulières | douces)

8 | 11

Frites fraîches du Québec servies avec ketchup ou aioli maison.

Salade verte 4

Bols et salades repas

Bol Mujaddara 24

Bol tiède de riz mujaddara, 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.

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*

Ajouts

Tranches d'avocat 4

Halloumi végétal 4

Brunch

Débutez le week-end chez LOV

Toutes nos succursales LOV sont ouvertes pour le brunch les samedis et dimanches de 10h à 15h. Réservez votre table!

Eau pétillante CRYO à volonté
4\$ / personne

Entrées

Nouveauté!

Tartare de Somon 🌱 15 | 28

Saumon konjac, sauce mayo épicée, purée d'avocat, brunoise de pomme verte, oignon vert.

Nouveauté!

Tostada de Somon Épicée 🌱 14

Tortillas de maïs jaune, mayo épicée, avocat, zeste de citron, huile de chili, sashimi de saumon konjac, mesclun diabolique.

Soupe du Marché 9

Demandez à votre serveur (euse).

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 épicée.

Choux de Bruxelles Épicés 🌱 16

Choux de Bruxelles frits, enrobés de notre sauce Buffalo.

Entrées à partager

Nouveauté!

Tacos de Poisson Croustillant 18

Tortillas de blé, protéine de soja, sauce à l'aneth, pico de gallo, chou rouge émincé au miso, lime, coriandre, purée d'avocat.

Calmars LOV 18

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

Tartare de Betterave et Avocat 13 | 20

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

Crostini Forestier 18

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

Nos Fameux Dumplings 17

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

🌱 *Vin orange*

Nos incontournables

Nouveauté!

Gnocchi au Pesto Crémeux 28

Sauce pesto, crème végétale, parmesan, levure nutritionnelle, miso blanc.

Risotto Crémeux aux Champignons 🌱 29

Riz Arborio, mélange de pleurotes rôties et champignons boutons, asperges, dans une crème de cajou et parsemé d'un parmesan végane.

🌱 *Chardonnay*

Cari Coco LOV 27

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

🌱 *Grüner Veltliner*

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.

Nouveauté!

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.

Burger Truffé 25

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

🌱 *Côtes-du-Rhône*

Remplacer votre frite ou salade par

Frites à la truffe +3

Frites kimchi +3

Frites de patates douces +2



Accord met-vin suggéré
par notre sommelier, Laurent Blanchet

🌱 Sans blé 🌱 Épicé

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



Sides

Crispy Fries
(regular | sweet potato)
8 | 11

Fresh Quebec fries served with ketchup

Green Salad
4

Salads & Bowls

Mujaddara Bowl
24

Warm bowl of mujadara rice, housemade confit garlic tahini sauce (sesame), pesto, seasonal vegetables, plant-based feta, greens, miso slaw, dried cranberries, crispy onions, candied walnuts.

California Bowl 🌱🌱
25

Cilantro-lime rice, *carne con papas asada*, housemade avocado aioli, roasted sweet potato, plant-based feta, pickled onions and chili peppers, mixed greens and cilantro. Served with a side of corn chips.

🌱 *Chianti*

Extras

Avocado slices
4

Halloumi
4

Brunch

Start the weekend at LOV

All of our LOV locations are open for brunch on Saturdays and Sundays from 10am. to 3pm. Don't forget to book your table!

Unlimited CRYO sparkling water
\$4 / person

Starters

New!

Solmon Tartare 🌱
15 | 28

Konjac salmon, spicy mayo, avocado smash, green apple brunoise, green onions.

New!

Spicy Solmon Tostada 🌱
14

Yellow corn tortillas, spicy mayo, avocado, lemon zest, chili oil, konjac salmon sashimi, diabolical mixed greens.

Market Soup
9

Ask your server what the soup of the day is.

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 mayonnaise.

Spicy Brussels Sprouts 🌱
16

Fried Brussels sprouts, tossed in our Buffalo sauce.

Starters to share

New!

Spicy Fish Tacos
18

Wheat tortillas, soy protein, dill sauce, pico de gallo, miso slaw, lime, cilantro, avocado purée.

LOV Calamari
18

Rings of tempura palm heart served with a housemade truffle sauce.

Avocado & Beet Tartare 🌱
13 | 20

Beet tartare on an avocado purée, garnished with micro greens. Served with a side of taro chips.

Forest Crostini
18

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

Our Famous Dumplings
17

Vegetable and mushroom dumplings (7), fried and served with a housemade almond butter kimchi sauce.

🌱 *Orange*

Our classics

New!

Creamy Pesto Gnocchi
28

Pesto sauce, plant based cream, parmesan, nutritional yeast, white miso.

Creamy Mushroom Risotto 🌱
29

Arborio rice, a mixture of roasted oyster and button mushrooms from Champignons, asparagus, in a cashew cream, and sprinkled with vegan parmesan.

🌱 *Chardonnay*

LOV Coconut Curry
27

Roasted butternut squash, kale, chickpeas, heirloom carrots and LOV curry sauce over turmeric basmati rice and quinoa. Garnished with cashews, almonds, and cilantro.

🌱 *Grüner Veltliner*

Gourmet burgers

Decadent Mushroom Burger
23

Breaded oyster mushrooms, smoked tomato, lettuce and housemade dill mayonnaise, in a brioche burger bun. Served with Quebec fries or salad.

New!

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.

Truffle Burger
25

Plant-based "beef" patty, miso and truffle sauce, pickled onions, avocado, and crispy fried onions on a vegan brioche bun. Served with Quebec fries or salad.

🌱 *Côtes-du-Rhône*

Replace your fries or salad for

Truffle Fries +3
Kimchi Fries +3
Sweet Potato Fries +2



Suggested food-wine pairing
from our sommelier, Laurent Blanchet

🌱 **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.