



Les à-côtés

Frites à la Truffe Maison 🍄

11

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

Frites Kimchi du Québec 🍷🍄

12

Frites fraîches du Québec, nappées de kimchi et servies avec notre aïoli sésame épicée.

Frites Croustillantes (régulières | douces) 🍄

7 | 9

Frites fraîches du Québec servies avec ketchup ou aïoli maison.

Choux de Bruxelles Épicés 🍷🍄

14

Choux de Bruxelles frits, enrobés de notre sauce Buffalo.

Entrées

Ricotta Salée

14

Ricotta végétale, légumes de saison, amandes, oignons sautés, pain de campagne grillé. Parsemé de graines de sésame et chanvre.

Calmars LOV

17

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

Tartine Ricotta Gourmande | *Nouveauté!*

16

Ricotta végétale sur pain de campagne grillé, garni d'asperges poêlées, tomates cerises, mélange de graines et de noix, parmesan et micropousses du Québec. (Ajout de salade en accompagnement +3)

Tartare de Betterave & Avocat 🍄

18

Tartare de betteraves sur une purée d'avocat, miro pousses en garniture.

Crostini Forestier

17

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

Nos Fameux Dumplings

16

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

Salade Halloumi Estivale | *Nouveauté!*

18

Fromage végétal halloumi, tomate ancienne, melon d'eau, vinaigrette au vin rouge, huile de pesto, micro-basilic et chips de taro.

Soupe du Marché

9

Demandez à votre serveur (euse).

Bols et Salades repas

Bol Mujaddara

20

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, pomegranade, oignons croustillants, noix confites.

Bol Tonique | *Nouveauté!* 🍄

23

Un bol nutritif de mélange de riz brun et de lentilles, quinoa tricolore, chou-fleur au curcuma, brocoli au cumin, chou au miso, patate douce, oignon mariné, grenade, chou frisé, purée d'avocat et notre macro vinaigrette.

Salade Déesse Verte | *Nouveauté!* 🍷

24

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

Bol Californien | *Nouveauté!* 🍷🍄

23

Riz à la coriandre et à la lime, *carne con papas asada*, aïoli à l'avocat maison, patate douce rôtie, feta aux amandes, oignons et piments marinés, verdure et micro-coriandre. Accompagné de chips de maïs.

Nos incontournables

Tacos LOV 🍷

21

Tacos (3) au tofu pané, brunoise de légumes grillés, piments et oignons marinés, crème sûre végane, sauce avo-jalapeño maison, micro coriandre. (Extra de purée d'avocat +4)

Risotto Crémeux aux Champignons 🍄

29

Riz Arborio, mélange de pleurotes rôties et champignons boutons, petits pois verts (asperges si de saison), dans une crème de cajou et parsemé d'un parmesan végane.

Cari Coco LOV 🍄

24

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

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. (Frites à la truffe ou extra tranches d'avocat +4)

Cheeseburger Big LOV

22

Boulette maison, mozzarella végane, tomate, laitue, oignon rouge, cornichons, sauce Big LOV, dans un pain burger brioché. Plat servi avec frites du Québec ou salade. (Extra frites à la truffe ou tranches d'avocat +4)

Burger Truffé | *Nouveauté!*

24

Galette de "bœuf" 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. (Ajout d'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



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 🌱

11

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

Quebec Kimchi Fries 🌱🌶️

12

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

Crispy Fries (regular | sweet potato) 🌱

7 | 9

Fresh Quebec fries served with ketchup or housemade aioli.

Spicy Brussels Sprouts 🌱🌶️

14

Fried Brussels sprouts, tossed in our Buffalo sauce.

Starters

Salted Ricotta

14

Plant-based ricotta with sesame-hemp topping, seasonal vegetables, sauteed onions, sliced almonds, toasted country bread.

LOV Calamari

17

Tempura hearts of palm rings served with a housemade truffle sauce.

Gourmet Ricotta Toast | *New!*

16

Plant-based ricotta on toasted country bread, topped with pan-fried asparagus, cherry tomatoes, seed and nut mix, parmesan, and micro sprouts. (Add side salad +3)

Avocado & Beet Tartare 🌱

18

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

Forest Crostini

17

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

Our Famous Dumplings

16

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

Summery Halloumi Salad | *New!*

18

Plant-based halloumi cheese, fresh heirloom tomato, watermelon, red wine vinaigrette, pesto oil, micro basil and taro chips.

Market Soup

9

Ask your server what is the soup of the day.

Salads & Bowls

Mujaddara Bowl

20

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

Tonic Bowl | *New!* 🌱

23

A nutritious bowl of mixed brown rice and lentils, tricolored quinoa, turmeric cauliflower, cumin broccoli, miso cabbage, sweet potato, pickled onion, pomegranate, kale, avosmash, and our macro vinaigrette.

Green Goddess | *New!* 🌱

24

Mixed greens, edamame, cucumber, shaved carrot, yellow beet, chef's granola, candied nuts, housemade tahini (sesame) dressing, brown rice and lentil mix, parsley, crispy onions and parmesan

California Bowl | *New!* 🌱🌶️

23

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

Our classics

LOV Tacos 🌱

21

Tacos (3) with breaded tofu, brunoise of grilled vegetables, pickled chilies and onions, vegan sour cream, housemade avo-jalapeño sauce, micro cilantro. (Extra avomash +4)

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.

LOV Coconut Curry 🌱

24

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

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. (Extra truffle fries or avocado slices +4)

Big LOV Cheeseburger

22

Housemade patty, vegan mozzarella, tomato, lettuce, red onion, pickles, Big LOV sauce, in a brioche burger bun. Served with Quebec fries or salad. (Extra truffle fries or avocado slices +4)

Truffle Burger | *New!*

24

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. (Add 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



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.