



Eau pétillante à volonté - 4\$ par personne

ENTRÉES

- Tartare de Somon*** ✓ ☹️ 12 / 19
Saumon konjac, sauce mayonnaise épicée, purée d'avocat et brunoise de pomme verte. Garni d'oignons frits et de micro-pousses.
Ajouter une petite frite ou une petite salade pour 3\$ supplémentaires.
** Aussi disponible en version sans gluten.*
- Tartare de Betterave et Avocat*** ✓ 9 / 16
Tartare de betterave, purée d'avocat et émulsion de betterave, garni de câpres frites et de micro-pousses.
** Aussi disponible en version sans gluten.*
- Crostini Forestier** ✓ 15
Pain de campagne grillé, poêlée de champignons umami, asperges, sauce à la truffe, micro-pousses et oignon marinées.
- Calmars LOV** ✓ 13
Rondelles de coeurs de palmiers frites accompagnées d'une sauce à la truffe maison.
- Soupe à l'Oignon Presque Classique** ✓ **nouveau!** 11
Une réinterprétation audacieuse de la soupe traditionnelle : oignons lentement caramélisés, sublimés par des notes de thym, d'ail et de laurier, rehaussés d'une bière rousse locale. Le tout servi avec du pain de campagne croustillant, garni d'huile d'ail confit et gratiné avec une mozzarella fondante.
- Fondue Croquante au Parmesan** **nouveau!** 11
Un clin d'œil nostalgique avec cette fondue au parmesan et cheddar, revisitée avec une panure crouillante et dorée à la perfection accompagnée d'un pico de gallo frais et vibrant. Émulsion au poivron, quelques micro-pousses de basilic ajoutent une touche de fraîcheur à ce plat croquant à l'extérieur, fondant à l'intérieur.
- Arancini Dorées** **nouveau!** 9
Arancini crouillants, garnis de mozzarella et de parmesan, nappés de sauce BBQ LOV. Émulsion de poivre noir et d'échalotes au vinaigre. Micro-pousses de roquette qui apportent une touche de fraîcheur. Un jeu de textures pour une expérience gastronomique à chaque bouchée.
- Chou-fleur Mariné*** ✓ ☹️ ☹️ **nouveau!** 14
½ chou-fleur mariné au cari, cuit sous vide puis rôti, servi avec une émulsion citronnée et une vinaigrette aux poivrons rouges rôtis. Garni de graines de citrouille croquantes et de fromage végétal râpé. Un mélange de saveurs réconfortantes, complété par de la coriandre fraîche et une touche d'huile piquante.
** Disponible selon les arrivages*
- Dumplings (6)** ✓ 14
Dumplings frits aux champignons et légumes, sauce au beurre d'amande et kimchi maison. Radis, coriandre, oignon vert et huile piquante déposés sur le dessus.
⇒ VIN ORANGE

PLATS PRINCIPAUX

Cari Coco* 🌱 23
Courge butternut rôtie, chou frisé, pois chiches, carottes nantaises 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.

Bol Californien 🌱 🌱 🌱 24
Riz à la coriandre et à la lime, carne con papas asada, aïoli à l'avocat maison, patate douce rôtie, feta végétale, oignons et piments marinés, verdure et coriandre. Accompagné de chips de maïs.

Fettuccine Façon Carbonara nouveau! 25
Pâtes fraîches, «bœuf» végétal savoureux, oignons dorés, bouillon de légumes, persil frais, crème onctueuse, émulsion de jaune d'œuf et Grana Padano. Une réinterprétation gourmande de ce classique italien.

Raviolis fondants nouveau! 24
Raviolis à la courge musquée, nappés de beurre noisette à la sauge et garnis de Grand Padano. Accompagnés d'une macédoine de courgettes rôties, d'échalotes et de ciboulette fraîche. Ces raviolis offrent un parfait équilibre entre douceur et richesse.

Tacos de Poisson Croustillants 🌱 16
Tortillas de blé, protéine de soja, sauce à l'aneth, pico de gallo, chou rouge émincé au miso, lime, coriandre, purée d'avocat.
+ 3\$ pour une salade ou frites

Risotto Truffé aux Champignons* 🌱 🌱 🌱 25
Riz Arborio, mélange de champignons sauvages et asperges, parsemé de pleurotes rôties et de parmesan végétal.
* Disponible en version végétarienne

BURGERS GOURMANDS

Burger Gourmet au Chèvre Frais nouveau! 23
Galette de «bœuf» végétal assaisonnée aux épices à steak, fromage de chèvre, purée de dattes sans sucre. Rehaussé d'une moutarde de Dijon artisanale et de roquette, ce burger offre un équilibre parfait entre douceur et intensité. Servi avec des frites croustillantes ou une salade fraîche, selon votre envie.

Cheeseburger Big LOV* 🌱 21
Galette de «bœuf» végétale, pain au sésame, laitue, tomates, oignon rouge, cornichon, sauce Big LOV, cheddar végétal.
Plat servi avec frites du Québec ou salade.
* Aussi disponible en version sans gluten.

Burger Truffé* 🌱 22
Galette de «bœuf» 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 kimchi +3
Frites de patates douces +2

AJOUTS

3 Bâtonnet de Tofu Frits 6
Une Boule d'Arancini 3
Extra dumplings 3
Frites régulières 6
Frites de patates douces 8
Petite salade 4
Extra tacos de poisson 8
Frites kimchi 9
Avosmash 4
Tranches d'avocats 4

🌱 VÉGAN 🌱 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.

