



## BRUNCH

<b>Pancakes Choco Noisettes*</b>	18
Pancakes (3), fruits des bois, tartina de choco-noisettes, noix de grenoble et crème glacée au matcha. <i>* Disponible en version pour enfants.</i>	
<b>Campagnard à l'avocat</b>	18
Purée d'avocat, micro-pousses, tranches de radis et concombres et sauce à l'avocat sur un pain campagnard. Plat servi avec salade.	
<b>Chick n' Waffle</b> 🍷	17
Demi-gaufre, « poulet » de pleurote frit, sauce Buffalo, salade de chou rouge au miso, pomme verte, sirop d'érable épicé.	
<b>Gaufre Sucrée*</b>	18
Gaufre, fruits des bois, tartina de choco-noisette, coulis de saison. <i>* Disponible en version pour enfants.</i>	
<b>Crostini Forestier</b>	17
Pain de campagne grillé, poêlée de champignons umami, asperges, sauce à la truffe, micropousses.	
<b>Bol Granola Revigorant</b> 🌱	16
Sorbet aux fruits des bois, granola maison, fruits rouges, lait de coco, basilic.	
<b>Tofu Bénédicte</b>	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.	
<b>Bagel Lux</b> <i>Nouveauté!</i>	17
Bagel végétal au sésame, fromage à la crème végétale, saumon konjac, concombres, oignons rouges, aneth et câpres frites. Plat servi avec salade.	
<b>Cari Coco LOV*</b>	27
Courge butternut rôtie, carottes Heirloom et sauce cari LOV sur riz basmati curcuma et quinoa. Garni de noix de cajou, d'amandes et de coriandre. <i>* Aussi disponible en version sans gluten.</i>	
<b>Cheeseburger BIG LOV*</b>	24
Galette de «boeuf» végétale, pain au sésame, laitue, tomates, oignon rouge, cornichon, sauce Big LOV, cheddar végétal. Plat servi avec frites du Québec ou salade. <i>* Aussi disponible en version sans gluten.</i>	

## LES À-CÔTÉS

### Frites à la Truffe Maison 9

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

### Frites Kimchi du Québec 11

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

### Frites Croustillantes (régulières | douces) 6 / 8

Frites fraîches du Québec servies avec ketchup ou aïoli maison.



### Patates Déjeuner 7

Patates du Québec, style déjeuner.

### Choux de Bruxelles Épicés 14

Choux de Bruxelles frits, enrobés de notre sauce Buffalo.

#### AJOUTS

- Tranches d'avocat / Purée d'avocat  +4  
Sirop d'érable / Boule de crème glacée  +2

## VÉGÉTARIEN

### Bagel Lux *Nouveauté!* 18

Bagel végétal au sésame, fromage à la crème, saumon konjac, concombres, oignons rouges, aneth et câpres frites. Plat servi avec salade.

#### AJOUTS

- Oeuf bio +2

## BREUVAGES & 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.

### Smoothie Tango Mango 11

Banane, ananas, mangue, gingembre, curcuma.

### Smoothie Kale It Up 11

Kale, banane, jus de concombre, gingembre, poire, graines de lin.

### Smoothie The Berry Best 11

Sorbet framboise, mélange de fruits rouges, banane, orange, graines de chanvre.

### Kombucha Fou de l'Île 8

Gingembre, Hibiscus-chai ou mangue.

## CAFÉS & THÉS

### Allongé |Americano | Espresso 4

### Chaï Latté | Café Moka | Latté Matcha 8

### Cappuccino 6

### Latté Or 8

Mesquite, curcuma, cannelle, cardamome, gingembre, ashwaganda, poivre blanc, gousse de vanille.

### Latté à la Lavande 8

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

### Café Latté 7

### Thés Camellia Sinensis 5

Rooibos Zeste Éclair

Earl Grey

Menthe

Thé vert japonais bio sencha

*Choix entre boisson d'amandes, d'avoine, de macadamia et lait 2%*

 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.

