



BRUNCH

Pancakes Choco Noisettes*	18
Pancakes (3), fruits des bois, tartinade choco-noisettes, noix de grenoble et crème glacée au matcha.	
<i>* Disponible en version pour enfants.</i>	
Campagnard à l'avocat	18
Purée d'avocat, micro-pousses, tranches de radis et concombres et sauce à l'avocat sur un pain campagnard. Plat servi avec salade.	
Chick n' Waffle 🍷	17
Demi-gaufre, « poulet » de pleurote frit, sauce Buffalo, salade de chou rouge au miso, pomme verte, sirop d'érable épicé.	
Gaufre Sucrée*	18
Gaufre, fruits des bois, tartinade choco-noisette, coulis de saison.	
<i>* Disponible en version pour enfants.</i>	
Crostini Forestier	17
Pain de campagne grillé, poêlée de champignons umami, asperges, sauce à la truffe, micropousses.	
Bol Granola Revigorant 🌱	16
Sorbet aux fruits des bois, granola maison, fruits rouges, lait de coco, basilic.	
Tofu Bénédicte	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 <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.	
Cari Coco LOV*	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>	
Cheeseburger BIG LOV*	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 aioli sésame épicé.

Frites Croustillantes (régulières | douces) 6 / 8
Frites fraîches du Québec servies avec ketchup ou aioli 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

Chai 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.

