



MENU MIDI À PARTIR DE **23\$**

En semaine de 11h30 à 14h30

Eau pétillante cryo à volonté: 4\$/personne

ENTRÉES

Petit Tartare de Betterave et Avocat*

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

** Aussi disponible en version sans gluten.*

Nos Fameux Dumplings

Dumplings frits (4) aux champignons et légumes,
sauce au beurre d'amande et kimchi maison.

Petits Calmars LOV

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

PLATS PRINCIPAUX

Campagnard à l'avocat

23

Purée d'avocat, micro-pousses, tranches de radis et
concombres et sauce à l'avocat sur un pain campagnard.
Plat servi avec salade. (*ajout œuf bio +2*)

Tacos de Poisson Croustillant

26

Tortillas de blé, protéine de soja, sauce à l'aneth,
pico de gallo, chou rouge émincé au miso, lime, coriandre,
purée d'avocat. Plat servi avec frites du Québec ou salade.

Bol Mujaddara*

28

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,
oignons croustillants, canneberges séchées, noix confites.

** Aussi disponible en version sans gluten.*



 **SANS BLÉ**

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.



LUNCH MENU STARTING AT **\$23**

Weekdays from 11:30 AM to 2:30 PM

Unlimited Cryo Sparkling Water: \$4/person

STARTERS

Small Avocado & Beet Tartare*

Beet tartare on an avocado purée, garnished with micro greens.

** Also available in a gluten-free version*

Our Famous Dumpling

Vegetable and mushroom dumplings (4), fried and served with a housemade almond butter kimchi sauce.

Small LOV Calamari

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

MAINS

Avocado Country Bread

23

Avosmash, microgreens and sliced radish and cucumber on country bread. Served with salad.
(extra bio egg +2)

Crispy Fish Tacos

26

Wheat tortillas, soy protein, dill sauce, pico de gallo, miso slaw, lime, cilantro, avocado purée. Served with Quebec fries or salad.

Mujaddara Bowl*

28

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.

** Also available in a gluten-free version*



WHEAT FREE

We can not guarantee that our products are gluten free or allergen free.
In case of severe food allergies or intolerances, ask your server for more information.