

Nous ne pouvons pas garantir à 100% que nos produits sont sans blé, et sans allergènes. En cas d'allergies sévères ou intolérances alimentaires, renseignez-vous auprès de votre serveur.

## ENTRÉES

<b>Soupe du jour</b>	9	<b>Calmars frits</b>	16
Selon le marché.			
<b>La récolte - Nouveauté! -</b>	14	<b>Tartare de betteraves</b>	15
Rondelle de courge spaghetti, choux de bruxelles, cacahuètes, pickling d'oignons rouges, sauce cacahuète, choux fleurs rôtis, micro coriandre.			
<b>Ricotta salée - Nouveauté! -</b>	14	<b>Dumplings</b>	14
Ricotta végane, légumes de saison (brocolini), amandes, oignons sautés, pain de campagne grillé. Parsemé de graines de sésame et chanvre.			
<b>Crostini forestier</b>	15		
Pain de campagne grillé, poêlée de champignons umami, asperges, sauce à la truffe, micropousses.			

## MENU BISTRO

PLAT DU MOMENT - PAR LE CHEF CHRISTIAN VENTURA

### BOL MUJADDARA

19

Bol tiède de riz mujadara, sauce tahini à l'ail confit (sésame), pesto, légumes de saison, feta végétale, verdure, salade de chou au miso, pomme-grenade, oignons croustillants, noix confites.

<b>Salade César</b>	19	<b>Cari coco</b>	22
Laitue romaine et kale, bacon de tempeh, concombres, tomates cerises, parmesan végane, croûtons et vinaigrette César maison.			
<b>Bol de saison - Nouveauté! -</b>	20	<b>Risotto aux champignons</b>	26
Tofu local grillé, légumes mélangés, quinoa rouge, courge rôtie, betteraves, poires, canneberges et avocat. (Extra de tranches d'avocat ou tofu grillé +3)			
<b>Tacos LOV</b>	19	<b>Cheeseburger Big LOV</b>	19
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 +3)			
<b>Tagliatelles à la truffe - Nouveauté! -</b>	28	<b>Burger pleurote</b>	21
Tagliatelles, pétoncles de champignon king, sauce blanche à la truffe, bacon de tempeh, citron, persil.			
<b>Fish n' chips</b>	19	<b>Lasagne LOV</b>	18
Filets de tofu panés (4), sauce tartare et frites du Québec.			
		<b>Frites à la truffe - Nouveauté! -</b>	9
Frites fraîches du Québec, assaisonnement à la truffe, herbes fraîches, sauce à l'aneth.			
		<b>Tempeh mariné</b>	3
Cinq morceaux de tempeh, marinade au miso			
		<b>Frites kimchi</b>	10
Patates du Québec frites, nappées avec du kimchi et servies avec notre aloli sésame épicée.			
		<b>Choux de Bruxelles</b>	11
Choux de Bruxelles frits, enrobés de notre sauce Buffalo.			

## DESSERTS

<b>Poire pochée - Nouveauté! -</b>	11
Poire pochée au sirop épicé, crumble de noix, coulis chocolat noisette, zeste de citron et estragon.	
<b>Crème glacée</b>	6
Boules de crème glacée maison (3) au matcha ou à la vanille faite à partir de lait de soya.	
<b>Brownie avec coulis de saison</b>	9
Brownie maison au chocolat avec un coulis aux baies du Québec, citron et thym frais. (Extra boule de crème glacée +2 <sup>00</sup> )	
<b>Crème brûlée LOV</b>	11
Crème brûlée à la vanille, lait de coco et lait de soya.	

## À CÔTÉS

<b>Frites à la truffe - Nouveauté! -</b>	9
Frites fraîches du Québec, assaisonnement à la truffe, herbes fraîches, sauce à l'aneth.	
<b>Tempeh mariné</b>	3
Cinq morceaux de tempeh, marinade au miso	
<b>Frites kimchi</b>	10
Patates du Québec frites, nappées avec du kimchi et servies avec notre aloli sésame épicée.	
<b>Choux de Bruxelles</b>	11
Choux de Bruxelles frits, enrobés de notre sauce Buffalo.	

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.

## STARTERS

<b>Soup of the day</b> Depending on the market.	9	<b>LOV calamari</b> Tempura hearts of palm rings served with a housemade lemon-truffle sauce.	16
<b>The harvest - New! -</b> Slice of spaghetti squash, brussel sprouts, peanuts, pickled red onion, peanut sauce, roasted cauliflower, cilantro.	14	<b>Beet tartare</b> Beet tartare on an avocado purée, garnished with a pinch of fleur de sel. Served with a side of taro chips.	15
<b>Salted ricotta - New! -</b> Vegan ricotta with sesame-hemp topping, seasonal vegetables (broccolini), sauteed onions, sliced almonds, toasted country bread.	14	<b>Dumplings</b> Vegetable and mushroom dumplings (7), fried and served with an almond butter kimchi sauce.	14
<b>Forest crostini</b> Toasted country bread, pan-fried umami mushrooms, asparagus, truffle sauce, microgreens.	15		

## BISTRO MENU

FEATURED PLATE - BY CHEF CHRISTIAN VENTURA

### MUJADDARA BOWL

19

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

<b>Caesar salad</b> Romaine and kale, tempeh bacon, cucumbers, cherry tomatoes, vegan parmesan, croutons and homemade Caesar dressing.	19	<b>Coconut curry</b> Roasted butternut squash, heirloom carrots and LOV curry sauce over basmati rice. Garnished with cashews and cilantro.	22
<b>Harvest bowl</b> Local grilled tofu, mixed greens, red quinoa, roasted squash, beets, pears, cranberries and avocado. (Extra sliced avocado or grilled tofu +3)	20	<b>Mushroom risotto</b> Arborio rice, a mixture of roasted oyster and button mushrooms, green peas (or seasonal asparagus), in a cashew cream, and sprinkled with vegan parmesan.	26
<b>LOV tacos</b> Tacos (3) with breaded tofu, brunoise of grilled vegetables, pickled chilies and onions, vegan sour cream, housemade avo-jalapeño sauce, micro cilantro. (Extra avomash +3)	19	<b>Big LOV cheeseburger</b> 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 +3)	19
<b>Truffle tagliatelle - New! -</b> Tagliatelle, king mushroom scallops, white truffle sauce, tempeh bacon, lemon, parsley.	28	<b>Crispy mushroom burger</b> Breaded oyster mushrooms, smoked tomato, lettuce and housemade dill mayonnaise, in a brioche burger bun. Dish served with Quebec fries or salad. (Extra truffle fries or avocado slices +3)	21
<b>Fish n' chips - New! -</b> Breaded tofu filets (4), tartar sauce and Quebec fries.	19	<b>LOV Lasagna</b> Plant based bolognese, spinachs, bechamel, served with Caesar salad.	18

## DESSERTS

<b>Poached pear - New! -</b> Pear poached in spiced syrup, walnut crumble, hazelnut chocolate spread, lemon zest and tarragon.	11
<b>Ice cream</b> 3 scoops of housemade soy matcha or vanilla ice cream.	6
<b>Brownie with seasonal coulis</b> Homemade chocolate brownie with a Quebec berry coulis, lemon and fresh thyme. (Extra scoop of ice cream +2)	9
<b>LOV crème brûlée</b> Vanilla, coconut and soy milk crème brûlée.	11

## SIDES

<b>Truffle fries - New! -</b> Quebec fresh fries, truffle seasoning, fresh herbs, dill sauce.	9
<b>Marinated tempeh</b> Five pieces of tempeh, miso marinade.	3
<b>Kimchi fries</b> Fresh Quebec fries, served with kimchi, wakame and sesame mayonnaise.	10
<b>Brussel sprouts</b> Fried Brussels sprouts, tossed in our Buffalo sauce.	11