

MENU À 35\$

Disponible pour les groupes de 8 et plus, sous entente au préalable avec le restaurant.

ENTRÉES

Soupe du jour

Selon le marché.

Dumplings

Dumplings frits (7) aux champignons et légumes, sauce au beurre d'amande et kimchi.

PLATS PRINCIPAUX

Cheeseburger Big LOV

Boulette maison, mozzarella végétane, tomate, laitue, oignon rouge, cornichons, sauce Big LOV, dans un pain burger brioché. Servi avec frites ou salade.

Bol de saison

Tofu local grillé, légumes mélangés, quinoa rouge, courge rôtie, betteraves, poires, canneberges et avocat.

Lasagne au four

Pâtes à lasagne, sauce bolognaise végétane, épinards, béchamel, accompagnée de salade César.

DESSERTS

Crème glacée

Boules de crème glacée maison (3) au matcha ou à la vanille faite à partir de lait de soya.

Brownie

Brownie maison au chocolat avec un coulis de saison.

 Sans blé

 Épicé

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.

\$35 MENU

Available for groups of 8 or more, by prior agreement with the restaurant.

STARTERS

Soup of the day

Depending on the market.

Dumplings

Vegetable and mushroom dumplings (7), fried and served with an almond butter kimchi sauce.

MAIN

Big LOV cheeseburger

Housemade patty, vegan mozzarella, tomato, lettuce, red onion, pickles, Big LOV sauce, in a brioche burger bun. Served with fries or salad.

🌿 Harvest bowl

Local grilled tofu, mixed greens, red quinoa, roasted squash, chickpeas, beets, pears, cranberries and avocado.

Lasagna

Pasta, vegan bolognese, spinachs, bechamel, served with Caesar salad.

DESSERTS

Ice cream

3 scoops of housemade soy matcha or vanilla ice cream.

Brownie

Housemade chocolate brownie with a seasonal coulis.

🌿 Wheat free 🌶️ Spicy

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.

MENU À 42\$

Disponible pour les groupes de 8 et plus, sous entente au préalable avec le restaurant.

ENTRÉES

Soupe du jour

Selon le marché.

Dumplings

Dumplings frits (7) aux champignons et légumes, sauce au beurre d'amande et kimchi.

PLATS PRINCIPAUX

Cari coco

Courge butternut rôtie, carottes anciennes et sauce cari LOV sur riz basmati. Garni de noix de cajou et de coriandre.

Burger pleurote

Pleurotes panées, tomate fumée, laitue et mayonnaise maison à l'aneth, dans un pain burger brioché. Plat servi avec frites du Québec ou salade.

Bol de saison

Tofu local grillé, légumes mélangés, quinoa rouge, courge rôtie, betteraves, poires, canneberges et avocat.

Lasagne au four

Pâtes à lasagne, sauce bolognaise végétarienne, épinards, béchamel, accompagnée de salade César.

DESSERTS

Brownie

Brownie maison au chocolat avec un coulis de saison.

☿ Crème brûlée LOV

Crème brûlée à la vanille, lait de coco et lait de soya.

☿ Sans blé

☿ Épicé

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.

\$42 MENU

Available for groups of 8 or more, by prior agreement with the restaurant.

STARTERS

Soup of the day

Depending on the market.

Dumplings

Vegetable and mushroom dumplings (7), fried and served with an almond butter kimchi sauce.

MAIN

Coconut curry

Roasted butternut squash, heirloom carrots and LOV curry sauce over basmati rice. Garnished with cashews and cilantro.

Crispy mushroom burger

Breaded oyster mushrooms, smoked tomato, lettuce and housemade dill mayonnaise, in a brioche burger bun. Dish served with Quebec fries or salad.

Harvest bowl

Local grilled tofu, mixed greens, red quinoa, roasted squash, chickpeas, beets, pears, cranberries and avocado.

Lasagna

Pasta, vegan bolognese, spinach, bechamel, served with Caesar salad.

DESSERTS

Brownie

Housemade chocolate brownie with a seasonal coulis.

✂ LOV crème brûlée

Vanilla, coconut and soy milk crème brûlée.

✂ Wheat free ✂ Spicy

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.

MENU À 49\$

Disponible pour les groupes de 8 et plus, sous entente au préalable avec le restaurant.

ENTRÉES

Ricotta salée

Ricotta végane, légumes de saison (brocolini), oignons sautés, amandes, pain campagne grillé. Parsemé de graines de sésame et chanvre.

Dumplings

Dumplings frits (7) aux champignons et légumes, sauce au beurre d'amande et kimchi.

🌿 Tartare de betteraves

Tartare de betteraves sur une purée d'avocat, mesclun diabolique. Chips de taro en accompagnement.

PLATS PRINCIPAUX

🌿 Cari coco

Courge butternut rôtie, carottes anciennes et sauce cari LOV sur riz basmati. Garni de noix de cajou et de coriandre.

Cheeseburger Big LOV

Boulette maison, mozzarella végane, tomate, laitue, oignon rouge, cornichons, sauce Big LOV, dans un pain burger brioché. Servi avec frites ou salade.

🌿 Risotto aux champignons

Riz Arborio, mélange de pleurotes rôties et champignons boutons, petits pois verts (asperges si de saison), dans une crème de cajou et parsemé d'un parmesan végane.

Tagliatelles à la truffe

Tagliatelles, pétoncles de champignon king, sauce à la truffe et choufleur, bacon de tempeh, citron, persil.

DESSERTS

Brownie

Brownie maison au chocolat avec un coulis de saison.

🌿 Poire chocolat-noisette

Poire pochée au sirop épicé, crumble de noix, tartinade chocolat-noisette, zeste de citron et estragon.

🌿 Sans blé

🌿 Épicé

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.

\$49 MENU

Available for groups of 8 or more, by prior agreement with the restaurant.

STARTERS

Salted ricotta

Vegan ricotta with sesame-hemp topping, seasonal vegetables (broccolini), sauteed onions, sliced almonds, toasted country bread.

Dumplings

Vegetable and mushroom dumplings (7), fried and served with an almond butter kimchi sauce.

🌿 Beet tartare

Beet tartare on an avocado purée, garnished with a pinch of fleur de sel. Served with a side of taro chips.

MAIN

🌿 Coconut curry

Roasted butternut squash, heirloom carrots and LOV curry sauce over basmati rice. Garnished with cashews and cilantro.

Big LOV cheeseburger

Housemade patty, vegan mozzarella, tomato, lettuce, red onion, pickles, Big LOV sauce, in a brioche burger bun. Served with fries or salad.

🌿 Mushroom risotto

Arborio rice, a mixture of roasted oyster and button mushrooms, green peas (or seasonal asparagus), in a cashew cream, and sprinkled with vegan parmesan.

Truffle tagliatelle

Tagliatelle, king mushroom scallops, truffle sauce and cauliflower, tempeh bacon, lemon, parsley.

DESSERTS

Brownie

Housemade chocolate brownie with a seasonal coulis..

🌿 Chocolate-hazelnut pear

Pear poached in spicy syrup, walnut crumble, hazelnut-chocolate spread, lemon zest and tarragon.

🌿 Wheat free 🌶️ Spicy

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.