

TABLE D'HÔTE

22\$

EN SEMAINE DE 11H30 À 14H30

ENTRÉES

Soupe du jour
Selon le marché.

Dumplings

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

PLATS PRINCIPAUX

🌿 **Bol de saison**

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

Lasagne LOV

Sauce bolognaise végétale, épinards, béchamel, accompagnée de salade César.

🌿 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.

LUNCH MENU

\$22

ON WEEK DAYS FROM 11:30 AM TO 2:30 PM

STARTERS

Soup of the day

Depending on the market.

Dumplings

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

MAIN

🌿 Harvest bowl

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

LOV lasagna

Plant based bolognese, spinachs, bechamel, served with Caesar salad.

🌿 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.