

# TABLE D'HÔTE

## 22\$

EN SEMAINE DE 11H30 À 14H30

EAU PÉTILLANTE CRYO À VOLONTÉ : 4\$/PERSONNE

### ENTRÉES

**Soupe du jour**  
Selon le marché.

#### Dumplings

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

### PLATS PRINCIPAUX

#### Lasagne LOV

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

#### Bol Mujaddara

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.

#### 🌿 Cari Coco (+3\$)

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

🌿 Sans blé

🌿 Épicé

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.

# LUNCH MENU

## \$22

WEEKDAYS FROM 11:30 AM TO 2:30 PM

UNLIMITED CRYO SPARKLING WATER : \$4/PERSON

### 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

#### LOV Lasagna

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

#### Mujaddara Bowl

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

#### 🌿 Coconut Curry (+\$3)

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

🌿 Wheat free    🌶️ Spicy

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