

◆ LE BRUNCH ◆

Mimosa

Le premier est à **12\$** et les suivants sont à **2\$** chaque

Samedi et dimanche 10 h à 14 h

Un café noir/ thé inclus

8 **Yogourt et granola / 17\$**
Yogourt de coco vanille et betteraves,
granola bio, noix, petits fruits

Burrito matin / 19\$
Garni de tofu brouillé, riz,
haricots noirs, maïs, épinards,
avocat et oignons marinés

8 **Pancake aux fruits / 19\$**
Pancakes de sarrasin, banane et
chia, petits fruits, graine de chanvre,
crème de soya, sirop d'érable et
crème fouettée coco

8 **DONédictine / 21\$**
Muffin anglais, tartinade d'artichauts,
champignons, épinards,
avocats frits et hollandaise de cajous
EXTRA 2^e bénédictine **+3\$**

8 **DONé Anma / 21\$**
Muffin anglais, tartinade d'oignons
caramélisés, shiitake poulet, poivrons rôtis,
roquette, avocats frits et hollandaise de cajous
EXTRA 2^e bénédictine **+3\$**

BAGEL AU «FAUX-MON» / 22\$
Fromage à la crème de tournesol,
avocat, câpres, aneth, faux-mon

Accompagnement au choix :
- Salade verte et pommes de terre
- Yogourt aux fruits
EXTRA BAGEL **+3\$**

Assiette DON / 26\$
Tofu brouillé, pommes de terre, cretons,
fèves au sirop d'érable, pancake et rôties

Protéines au choix :
- Tempeh
- Demi-saucisse Beyond

EXTRAS

Rôties / **3\$** Demi-saucisse Beyond / **3\$**
Tempeh / **4\$** Cretons / **5\$**
Fèves à l'érable / **5\$** Yogourt / **7\$**
Pancakes / **7\$** Fruits / **7\$**

Saturday and Sunday 10 a.m. to 2 p.m.

One black coffee or tea included

8 **Yogurt and granola / \$17**
Coconut vanilla yogurt, organic granola,
beet, nuts, berries

Morning burrito / \$19
Tortilla stuffed with scrambled tofu,
rice, black beans, corn, baby spinach,
avocado and pickled onions.

8 **Fruit Pancake / \$19**
Three buckwheat, banana and chia
pancakes topped with berries, hemp seeds,
Soy cream, maple syrup and
coconut whipped cream

8 **DONédictine / \$21**
English muffin, artichoke spread,
mixed mushrooms, baby spinach,
fried avocado and cashew hollandaise
ADD 2nd bénédictine **+3\$**

8 **DONé Anma / \$21**
English muffin, caramelized onion spread,
chicken shiitake, roasted peppers, arugula,
fried avocado and cashew hollandaise
ADD 2nd bénédictine **+3\$**

“SALMON” BAGEL / 22\$
Sunflower cream cheese,
avocados, capers, dill, “salmon”

Choose your side:
- Green salad and potatoes
- Fruit yogurt
ADD BAGEL **+3\$**

Assiette DON / \$26
Scrambled tofu, potatoes, cretons, maple
baked beans, pancake and toast

Choose your protein :
- Tempeh
- Half a Beyond sausage

EXTRAS

Toast / **3\$** Half Beyond sausage / **3\$**
Tempeh / **4\$** Cretons / **5\$**
Maple baked beans / **5\$** Yogurt / **7\$**
Pancakes / **7\$** Fruits / **7\$**

DOON

RESTAURANT

Du lundi au vendredi 11 h à 14 h

m
e
n
u

m
i
d
i

Entrée du jour



Choix du jour

◆ 22 \$ ◆

Bol
Hamburger
Pâtes
Risotto



Dessert / 4\$
Café ou thé inclus

Vous avez des restrictions alimentaires ou des allergies ?
Veuillez en aviser votre serveur, car tous nos plats peuvent contenir des traces de noix, de soya et/ou de gluten.

Monday to Friday 11:00 a.m. to 2:00 p.m.

Starter of the day



Choice of the day

◆ \$ 22 ◆

Bowl
Burger
Pasta
Risotto



Dessert / \$4
Coffee or tea included

l
u
n
c
h

m
e
n
u

Do you have any food allergies or dietary restrictions?
Please inform your waiter as all of our dishes may contain traces of nuts, soy or gluten.

DON


RESTAURANT

◆ ENTRÉE ◆

FR


Soupe du jour / 12

 **Salade César** / 13
Croutons, tofu bacon


 **Salade estivale** / 13
Saladé de fraise, melon d'eau et betterave
sur tartinade d'edamame et sésame

Tartare de Betteraves / 13
Croutons, salade verte


Tartare Faux-mon / 14
Croutons et salade verte

 **Polpette al pomodoro** / 14
Sauce pomodoro, tartinade de tournesol

Choux-fleurs panko / 14
Salade verte, mayonnaise épicée

 **Trempelette d'artichaut** / 14
Artichaut, noix de cajous et épinard
servi avec croustilles et olives

DONplings / 15
Protéine de soya, shiitakes, poivrons et carottes

 **Antipasto pour 2** / 46
+24/personne supplémentaire


 Sans gluten / Gluten free


 Épicé / Spicy

 Noix / Nut

EN


Soup of the day / 12

 **Caesar salad** / 13
Croutons, tofu bacon


 **Summer salad** / 13
Strawberry, watermelon and beet salad served
on edamame and sesame spread

Beet tartar / 13
Croutons, green salad

«**Salmon**» tartar / 14
Croutons and green salad

 **Polpette al pomodoro** / 14
Impossible meatballs, tomato sauce,
sunflower spread

Panko cauliflower / 14
Green salad, spicy mayonnaise

 **Artichoke dip** / 14
Artichoke, spinach, cashew served
with chips and olives


DONplings / 15
Soy protein, shiitake, bell peppers, carrots


 **Antipasto for 2** / 46
+24/additional person





◆ PLAT ◆


FR

 **Soupe Thaï coco** / 14 / 24
Légumes, nouilles de riz, tofu

 **Duo César bolognaise** / 25
Salade césar, spaghetti bolognaise,
ricotta d'amande



Impossible Wac / 25
Cornichons, mayonnaise Wac, laitue,
oignons, faux-mage
Avec salade verte - extra salade césar + 3\$ 


Impossible burger / 25
Roquette, tomates, concombres, oignons marinés,
faux-mage, mayonnaise épicée
Avec salade verte - Extra salade césar + 3 

 **Nachos** / 28
Pico de gallo, haricots noirs, impossible meat,
jalapeños et oignons marinés, coriandre,
sauce faux-mage


 **Pad thaï Don** / 26
Nouilles de riz, tofu frit, fèves germées,
oignons verts, carottes, champignons,
coriandre, cajous

Tartare de betteraves / 26
Croutons, salade verte


  **Burrito bowl** / 26
Fruit du jacquier, pico de gallo, oignons, queso
fresco d'amande, mangue, coriandre,
chips de maïs et avocat


 **Gnocchi crémeux** / 15 / 25
Sauce cajous, tofu bacon, oignon verts,
oignons confits



Tartare Faux-mon / 30
Croutons et salade verte


 **Bibimbap** / 28
Riz basmati, légumes, sauce gochujang,
tofu, avocats

Shish Tacos / 28
Kefta, salsa légumes, mayo-tzatziki, avec salade

 **Agnolottis** / 17 / 30
Farce de cajou et épinard, sauce vin blanc
et levure alimentaire


 **Fettuccine aux champignons** / 17 / 30
Shiitakes, portobellos, pleurotes king
et pleurotes


  **Risotto aux champignons** / 30
Shiitakes, portobellos, pleurotes king
et pleurotes


 **Risotto aux 2 courges** / 31
Poulet shiitake butternut, purée céleri rave,
zucchini, poireaux


EN


 **Coconut thai soup** / 14 / 24
Vegetables, rice noodles, tofu

 **Duo bolognese and caesar** / 25
Spaghetti bolognese, caesar salad,
almond ricotta



Impossible Wac / 25
Wac mayonnaise, pickles, lettuce,
onions, vegan cheese
With green salad - extra caesar salad +3\$ 


Impossible burger / 25
Arugula, tomatoes, cucumbers, pickled onions,
vegan cheese, spicy mayonnaise.
With green salad - Extra Caesar salad + 3 

 **Nachos** / 28
Pico de gallo, black beans, impossible meat,
marinated jalapeño, pickled onions,
coriander and "cheeze" sauce


 **Pad thaï Don** / 26
Rice noodles, fried tofu, bean sprouts,
green onions, carrots, mushrooms,
coriander, cashew

Beet tartar / 26
Croutons, green salad


  **Burrito bowl** / 26
Bbq jackfruit, pico de gallo, almond queso fresco,
mango, coriander, corn chips and avocados


 **Creamy gnocchi** / 15 / 25
Cashew sauce, tofu bacon, green onion,
onion confit



«Salmon» tartar / 30
Croutons and green salad


 **Bibimbap** / 28
Basmati rice, vegetables, gochujang
sauce, tofu, avocado

Shish Tacos / 28
Kefta, salsa, tzatziki mayo, served with salad

 **Agnolottis** / 17 / 30
Cashew and spinach stuffing, white wine
and nutritional yeast sauce

 **Fettuccine with mushrooms** / 17 / 30
Shiitakes, portobellos, king oysters
and oyster mushrooms

  **Mushroom risotto** / 30
shiitakes, portobellos, king oysters
and oyster mushrooms

 **Two squash risotto** / 31
Butternut shiitake chicken, celeriac purée,
zucchini, leeks

Vous avez des restrictions alimentaires ou des allergies ?

Veuillez en aviser votre serveur, car tous nos plats peuvent contenir des traces de noix, de soya et/ou de gluten.

Do you have any food allergies or dietary restrictions?

Please inform your waiter as all of our dishes may contain traces of nuts, soy or gluten.

◆ COCKTAILS ◆

Papillon doux / 13

Gin, mentherie, jalapeño et concombre

Tequila chelada / 13

Tequila, lime, bière blonde

Le Rita / 13

Prosecco, limoncello, sirop de bleuet

La Donna / 14

Galliano, Aperol, Gin, Sirop de Romarin, Jus de lime

La Doñarita / 14

Tequilla Cazadores, Amaretto Avril, Lime, Sirop de jalapeños

La germaine / 14

Gin Loop, St-Germain, gingembre, pamplemousse

Lolita / 14

Jameson, chartreuse, sirop bleuet, jalapeño

Le Chartrix / 14

Gin Hendricks, Chartreuse verte, Jus de citron, Sirop de romarin, Jus de Pomme

Vida Negroni / 16

Mezcal, Vermouth, amaro



◆ MOCKTAILS ◆

Le Bloody Virgin / 8

Mélange a bloody Walter vegan

El Pomelo / 10

Pamplemousse, lime, basilic

Le Mojito Virgin / 10

Menthe, lime, sirop simple, soda

La Piña / 11

Jus d'ananas, jus de lime, sirop de gingembre et seedlips 94 spice

Le Betteroyal / 11

Mousseux sans alcool, sirop de betterave

Le Vito Virgin / 11

Garden seedlips, basilic, concombre, lime

◆ COCKTAILS ◆
classiques

Mojito / 13
Menthe, rhum

Aperol spritz / 13
Prosecco, aperol

Margarita / 15
Tequila, cointreau, lime

Old fashioned / 12
Whiskey, bitter

Negroni / 14
Aperol, gin, vermouth rouge

Paper plane / 14
Aperol, amaro, whiskey

Bloody Cesar / 13
Vodka, mix césar végan

Martini / 13
Gin ou vodka, vermouth





Clover Club / 13
Gin Malfy pamplemousse, lime, framboise

Espresso martini / 15
espresso, Galliano, vodka, Tia Maria



◆ LES VINS ◆

◆ BLANC ◆

AUTRICHE	5oz	
🔥 Grüner Veltliner, Meinklang	13	65
ESPAGNE	5oz	
🔥 Macabeo/Xarel-lo/ Parallada, Parés Balta	12	55
* Chardonnay, Clos Montblanc Únic	14	60
🔥 Garnacha Blanca, La Joven		65
🔥 Verdejo/ Macabeo, Utiel-Requema		45
ITALIE	5oz	
🔥* Pinot Grigio, Cantina Tollo Villa	12	55
🔥* Pecorino, Cantina Tollo Sostenibile	12.50	60
🔥* Vermentino, Masi Bellovile Serego Alighieri		50
Verdicchio, Verdicchio dei Castelli di Jesi		45
FRANCE	5oz	
* Chablis, Jean Durup Chateau de Maligny		70
* Sauvignon blanc, Le Petit Lieu-Dit	14	70

◆ ROUGE ◆

ESPAGNE	5oz	
🔥* Cabernet Sauvignon/ Merlot, Bodega Villa d'Orta Crianza	12	55
🔥 Monastrell, Altamente	12.50	60
* Cabernet Sauvignon/ Garnatxa, Verema		55
🔥 Garnacha, La Joven		55
* Pinot Noir, Clos Montblanc Únic	14	70
* Cabernet Sauvignon/Syrah Merlot/Tempranillo, 12 Lunas		75
ITALIE	5oz	
Nebbiolo, Barolo Batasiolo	14	70
Nebbiolo, Barolo Batasiolo Riserva		100
* Sangiovese/Canaiolo Nero/ Ciliegiolo, Masi Bellovile, 2019	13	50
🔥* CANADA	5oz	
Pinot Noir, Inniskillin		45
Cabernet Sauvignon et Franc/ Malbec/Merlot/Petit Verdot, Pétales d'Osoyoos		75
FRANCE	5oz	
* Cabernet/Merlot/Syrah/ Marselan/Cabernet, 5 Seaux		50
PORTUGAL	5oz	
* Vinhas velhas, Renegado	11	45

◆ ROSÉ, ORANGE ◆

FRANCE	5oz	
ROSÉ - Shiraz/Syrah/ Grenache, Listel	10	40
ITALIE		
* ROSÉ - Pinot Grigio, Biologico Rosato		55
* ORANGE - Malvasia, Calavento		65
AUTRES	5oz	
🔥 ORANGE - Welschriesling/ Pinot Gris Meinklang Kontakt, Autriche	13	65



◆ BULLES | SPARKLING ◆

Parés Baltà

Cava Brut, Espagne, Bio
11 / 55

Zanotto Col Fondo

ZB, Prosecco Extra Brut, Italy
80

Veuve Clicquot

Brut, Champagne, France
99

◆ BIÈRES & CIDRES | BEERS & CIDERS ◆

Fût | Draft

Stella Artois, Pilsner
La Chipie, rousse
Galaxy, NEIPA
Hoegaarden, Blanche belge

6
6
6
6

Bouteilles & canettes | Bottles & Cans

Corona 7
Belle Mer, West Coast IPA 8
Sure tropicale 8
Cidre original, Lacroix 7.5
Cidre rosé, Lacroix 7.5

◆ RAFRAICHISSEMENT | REFRESHMENT ◆

Bière sans alcool

6

Kombucha

Gutsy, saveurs du moment

6.50

Boissons gazeuses

Coca Cola
7 up
Ginger ale
Soda
Tonic

4