

◆ LE BRUNCH ◆

Mimosa

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

Mimosa

the first is \$12 and subsequent ones are \$2 each

Samedi et dimanche 8 h à 14 h

Un café noir/ thé inclus

🍷 Yogourt et granola / 17\$
Yogourt de coco vanille et betterave, granola bio, noix, fruits

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

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

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

🍷 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 8 a.m. to 2 p.m.

One black coffee or tea included

🍷 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.

🌾 Fruit Pancakes / \$19
Buckwheat flour, banana and chia pancakes topped with berries, hemp seeds, Soy cream, maple syrup and coconut whipped cream

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

🍷 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, avocado, 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

VÉGANE

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

VÉGANE

ENTRÉE

FR

Soupe du jour / 12


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

Tartare de Betteraves / 13
Croûtons, salade verte


Salade de légumes grillés / 13
Tartinade de tournesol, pesto de basilic,
noix de pin et caramel balsamique

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

Choux-fleurs panko / 14
Salade verte, mayonnaise épicée

 **Trempeur d'artichauts** / 14
Artichauts, noix de cajous et épinard
servi avec croustilles et olives

Faux-mon fumé / 14
Câpres, oignons marinés et citron

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

Donkinoise / 15
Bouillon pho, poulet shiitake, nouilles de riz,
chou chinois, fèves germées, coriandre,
menthe et oignons verts

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

Beet tartar / 13
Croutons, green salad


Roasted vegetable Salad / 13
Sunflower spread, basil pesto, pine nuts,
and balsamic caramel

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

Panko cauliflower / 14
Green salad, spicy mayonnaise

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

Smoked Faux-mon / 14
Capers, pickled onions, and lemon

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

Donkinoise / 15
Pho broth, shiitake chicken, rice noodles,
Chinese cabbage, bean sprouts, cilantro,
mint, and green onions

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


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





◆ PLAT ◆


FR

 **Soupe Thaï coco** / 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 


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


Tartare de betteraves / 26
Croutons, salade verte


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

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


Donkinoise / 25
Bouillon pho, poulet shiitake, nouilles de riz,
chou chinois, fèves germées, coriandre,
menthe et oignons verts


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

 **Agnolottis** / 17 / 30
Farce de cajous et épinards, sauce
vin blanc et levure alimentaire


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


Le mijoté d'Annette / 28
Fruit du jacquier, légumes braisés, champignons,
protéines végétales texturées,
mousseline de pommes de terre Yukon-Gold
et céleri-rave


 **Risotto aux champignons** / 30
Shiitakes, portobellos, King eryngii
et pleurotes


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


EN

 **Coconut thai soup** / 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 


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


Beet tartar / 26
Croutons, green salad


 **Bowl Burrito** / 26
Jackfruit, pico de gallo, pickled onions,
almond queso fresco, mango, coriander,
corn chips and avocado

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


Donkinoise / 25
Pho broth, shiitake chicken, rice noodles,
Chinese cabbage, bean sprouts, cilantro,
mint, and green onions


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

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

 **Fettuccine with mushrooms** / 17 / 30
Shiitakes, portobellos, King eryngii
and oyster mushrooms

Annette's Stew / 28
Jackfruit, braised vegetables, mushrooms,
textured vegetable protein,
Yukon-Gold potato and
celeriac purée

 **Mushroom risotto** / 30
Shiitakes, portobellos, King eryngii
and oyster mushrooms

 **Two squash risotto** / 31
Shiitake chicken, butternut, celeriac purée,
zucchini, leeks

Vous avez des restrictions alimentaires ou des allergies ?

Veillez 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 ◆

Sogno / 13

Vodka, Frangelico, sirop de romarin, espresso, pincé de sel

La Donna / 14

Galliano, Aperol, Gin, sirop de romarin, jus de lime

Bella chaï / 15

Tequila, limoncello, sirop chaï, jus de lime

Mon ami Willy / 15

Wild Turkey, Pastis, sirop simple, jus de citron

L'Express / 15

Rhum brun, Chambord, jus d'orange, sirop ginger

La germaine / 14

Gin Loop, St-Germain, gingembre, pamplemousse

Michi / 16

Mezcal, La Mentherie, Triple Sec, sirop menthe, jus de lime

Belle poire / 17

Vodka Grey Goose poire, St-Germain, zeste de citron

Géant Vert / 17

Gin Ungava, Kayak blanc, Chartreuse, La Mentherie



◆ MOCKTAILS ◆

Le Bloddy Virgin / 8

Mélange a bloddy Walter vegan

El Pomelo / 10

Pamplemousse, lime, basilic

La Piña / 11

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

Le Vito Virgin / 11

Garden seedlips, menthe, concombre, lime

La Reinette / 12

Jus de pomme, sirop chai, jus de lime, Ginger beer

Matcha sour / 13

Seedlip Garden 108, poudre de matcha, sirop ginger, jus de 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, Zahel	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/ Grenache, Mas Petit	12	60
🔥 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
🔥* CANADA	5oz	
Cabernet Sauvignon et Franc/ Malbec/Merlot/Petit Verdot, Pétales d'Osoyoos		75

◆ ROSÉ, ORANGE ◆

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

DON
VÉGANE

Happy Hour

DÉGUSTATION

Jeudi à Dimanche à partir de 20 h

Thursday to Sunday starting at 8 p.m.

FR

Entrées / 9

◆
Salade César
Tartare de betteraves
Polpettes
DONplings
Choux-fleurs panko
Trempelette d'artichauts

Plats / 13

◆
½ Agnolottis
½ Gnocchi
½ Fettuccine
½ Risotto aux champignons
½ Risotto aux deux courges

EN

Starters / 9

◆
Caesar salad
Beet tartare
Polpettes
DONplings
Panko cauliflower
Artichoke spread

Main Courses / 13

◆
½ Agnolottis
½ Gnocchi
½ Fettuccine
½ Mushroom risotto
½ Two-squash risotto

Dessert

◆
Gâteau au chocolat / 9

Dessert

◆
Chocolate cake / 9

Cocktails et Boissons

◆
Bière en fût / 5
Verre de vin blanc / 7
Verre de vin rouge / 7
Mocktail / 8
2 choix : gin tonic et vodka soda / 8
Apérol Spritz / 9
Margarita / 9
Le SOGNO / 9
La Donna / 9

Cocktails and drinks

◆
Draft Beer / 5
Glass of white wine / 7
Glass of red wine / 7
Mocktail / 8
2 choices : gin tonic et vodka soda / 8
Aperol Spritz / 9
Margarita / 9
The SOGNO / 9
La Donna / 9

Mercredi festif

2 pour 1

Apérol Spritz
Bière en fût
Sangria

Verre de vin blanc
Verre de vin rouge
Cocktail du moment