

◆ LE BRUNCH ◆

Mimosa

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

Mimosa

the first
is **\$12** and
ubsequent ones
are **\$2** each

Samedi et dimanche 9 h à 14 h

Un café noir ou 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 bénédicte + **3\$**



DONé Anma / 22\$

Muffin anglais, tartinade d'oignons
caramélisés, shiitake poulet, poivrons rôtis,
roquette, avocats frits et hollandaise de cajous

EXTRA 2^e bénédicte + **3,50\$**

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
ou 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 :
Demi-saucisse Beyond
ou Bacon de seitan

EXTRAS

Rôties / **3\$** · Demi-saucisse Beyond / **3\$**

Bacon de seitan / **4\$** · Cretons / **5\$**

Fèves à l'érable / **5\$** · Yogourt / **7\$**

Pancakes / **7\$** · Fruits / **7\$**

Saturday and Sunday 9 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 bénédicte + **\$3**



DONé Anma / \$22

English muffin, caramelized onion spread,
chicken shiitake, roasted peppers, arugula,
fried avocado and cashew hollandaise

ADD 2nd bénédicte + **\$3,50**

“SALMON” BAGEL / \$22

Sunflower cream cheese,
avocado, capers, dill, “salmon”

Choose your side:

Green salad and potatoes

or Fruit yogurt

ADD BAGEL + **\$3**

Assiette DON / \$26

Scrambled tofu, potatoes, cretons, maple
baked beans, pancake and toast

Choose your protein :

Half a Beyond sausage

or Seitan bacon

EXTRAS

Toast / **\$3** · Half Beyond sausage / **\$3**

Seitan bacon / **\$4** · Cretons / **\$5**

Maple baked beans / **\$5** · Yogurt / **\$7**

Pancakes / **\$7** · Fruits / **\$7**

DON

VÉGANE

Du lundi au vendredi 11 h à 14 h

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

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.

m
e
n
u

m
i
d
i

l
u
n
c
h

m
e
n
u

DON

VÉGANE

ENTRÉES

FR

Soupe du jour / 12

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

Tartare de Betteraves / 13
Croûtons, salade verte

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

Choux-fleurs panko / 14
Salade verte, mayonnaise épicée

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

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

 **Sashimi de Faux-thon** / 14
Vinaigrette asiatique, salsa melon d'eau,
betterave jaune, fraise, oignons
verts et sésame

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

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

EN

Soup of the day / 12

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

Beet tartar / 13
Croutons, green salad

 **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

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

No-Tuna Sashimi / 14
Asian vinaigrette, watermelon salsa,
yellow beet, strawberry, scallions,
and sesame

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

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

 Sans gluten / Gluten free

 Épicé / Spicy

 Noix / Nut



PLATS

FR



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



Duo César bolognaise / 25
Salade césar, spaghetti bolognaise,
ricotta d'amande
EXTRA POLPETTE **+6,50**

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

Général Tao / 28

Tofu frit, riz basmati, fèves germées, brocolis,
poivrons, carottes sautées, oignons verts
et sésame



Bibimbap / 28

Riz basmati, légumes, sauce gochujang,
tofu, avocat



Nachos / 28

Pico de gallo, oignons marinés, sauce
fauxmage, Impossible Meat, maïs, poivron
rouge et jalapeños marinés



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



Risotto aux champignons / 30

Shiitakes, portobellos, King eryngii
et pleurotes



Risotto della Donna / 31

Émietté de saucisse grillée, poivron rôti,
poireau et piment Gorria

**Vous avez des restrictions alimentaires
ou des allergies?**

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

EN



Coconut thai soup / 24
Vegetables, rice noodles, tofu



Duo bolognese and cæsar / 25
Spaghetti bolognese, cæsar salad,
almond ricotta
ADD POLPETTE **+6,50**

Impossible Wac / 25

Wac mayonnaise, pickles, lettuce,
onions, vegan cheese
With green salad - extra cæsar salad + 3

Impossible burger / 25

Arugula, tomatoes, cucumbers,
pickled onions, vegan cheese,
spicy mayonnaise.
With green salad — Extra Cæsar 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

General Tao / 28

Fried tofu, basmati rice, bean sprouts,
broccoli, bell peppers, sautéed carrots,
scallions, and sesame



Bibimbap / 28

Basmati rice, vegetables, gochujang
sauce, tofu, avocado



Nachos / 28

Pico de gallo, pickled onions, vegan
cheese sauce, Impossible Meat, corn,
red bell pepper, and pickled jalapeños



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



Mushroom risotto / 30

Shiitakes, portobellos, King eryngii
and oyster mushrooms



Risotto della Donna / 31

Grilled crumbled vegan sausage, roasted
bell pepper, leek, and Gorria chili

**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 Menthérie, 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 Menthérie



◆ MOCKTAILS ◆

Le Bloody Virgin / 8

Mélange a bloody 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 ◆

	5oz	
AUTRICHE		
🔥 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 ◆

	5oz	
ESPAGNE		
🔥* 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 ◆

	5oz	
FRANCE		
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

RAFRAÎCHISSEMENTS REFRESHMENTS

Bière sans alcool

6

Kombucha

6.50

Gutsy, saveurs du moment

Boissons gazeuses

4

Coca Cola
7 up
Ginger ale
Soda
Tonic