

◆ 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 8 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

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

 **DONé Anma** / 22
Muffin anglais, tartinade d'oignons
caramélisés, shiitake poulet, poivrons rôtis,
roquette, avocats frits et hollandaise de cajous
EXTRA 2^e benédicte + 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 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

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

 **DONé Anma** / 22
English muffin, caramelized onion spread,
chicken shiitake, roasted peppers, arugula,
fried avocado and cashew hollandaise
ADD 2nd benédicte + \$3.50

Faux-mon Bagel / 22
Sunflower cream cheese,
avocado, capers, dill, Faux-mon

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 Thai 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

  **Carpaccio de faux-mon** / 15
Tranches de faux-mon de konjac,
salade de céleri-rave, pomme verte,
jalapeño, sumac, pacanes caramélisées

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

  **Faux-mon Carpaccio** / 15
Konjac Faux-mon slices,
celery-root salad, green apple,
jalapeño, sumac, caramelized pecans

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

Tantanmen / 28

Bouillon crémeux au miso, viande hachée végétale
Impossible, nouilles ramen, fèves germées,
chou nappa, maïs, champignons, radis marinés



Bibimbap / 28

Riz basmati, légumes, sauce gochujang,
tofu, avocat

Mijoté d'Annette / 30

Carottes, navets, céleri, champignons,
«steak» Chunk Food, purée de pomme de terre
Yukon Gold et patates douces



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 aux deux courges / 31

Butternut, zucchini, poireau, sauge, «poulet» shiitake

«Steak» Chunk Food / 32

Purée de pomme de terre Yukon Gold et patates
douces, légumes du moment, chimichurri
ou sauce au poivre

**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.

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

Tantanmen / 28

Creamy miso broth, Impossible plant-based
ground meat, ramen noodles, bean sprouts,
napa cabbage, corn, mushrooms, pickled radish



Bibimbap / 28

Basmati rice, vegetables, gochujang
sauce, tofu, avocado

Annette's stew / 30

Carrots, turnips, celery, onions, mushrooms,
Chunk Food "steak", Yukon gold
& sweet potato puree



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



Two squash risotto / 31

Butternut, zucchini, leek, sage, shiitake "chicken"

Chunk Food "steak" / 32

Yukon Gold & sweet potato puree, seasonal
vegetables, chimichurri or pepper sauce

**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 / 15

Gin Loop, liqueur de sureau, gingembre,
pamplemousse

Michi / 16

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

Margarita melon d'eau / 16

Tequila, Cointreau, melon d'eau, lime

Méo / 16

Gin Roméo V, vermouth,
citron, lavande



◆ 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 Seedlip

Romeo Gin 0% / 11

Le Vito Virgin / 11

Seedlip Garden 108, 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

Gin tonic / 13

Malfy pamplemousse, Loop lime gingembre, Roméo V,
Roméo Zay, Stadacone bleu, Hendricks, Ungava

Mojito / 13

Menthe, rhum

Spritz

Limoncello 14 / Aperol 15 / Hugo 16

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, Biokult	13	60
ESPAGNE	5oz	
🔥 Macabeo/ Parés Baltà Blanc de Pacs	12	55
* Chardonnay, Clos Montblanc	13	60
ITALIE	5oz	
Pinot Grigio, Lumina	12	55
🔥* Vermentino, Masi BellOvile Serego Alighieri		55
FRANCE	5oz	
Chablis, Jean Durup, Chateau de Maligny	14	80
* Sauvignon blanc, X Nathan	12,50	60
🔥 Sancerre, Fouassier		90

◆ ROUGE ◆

	5oz	
ESPAGNE		
🔥 Monastrell, Comoloco	12.50	60
* Cabernet Sauvignon/ Grenache, Verema	13.50	65
* Grenache, Soplo		55
ITALIE	5oz	
Nebbiolo, Barolo Batasiolo	14	75
Nebbiolo, Barolo Batasiolo Riserva		120
🔥* Sangiovese, Montepulciano, Ciù Ciù Piceno		60
FRANCE	5oz	
* Pinot Noir, Lucien Albrecht, Alsace	13	60
🔥 Vallé du Rhône, Pesquié Terrasses		55

◆ ROSÉ, ORANGE ◆

FRANCE	5oz	
ROSÉ - Shiraz/Syrah/ Grenache, Listel	12	60
ITALIE	5oz	
* ORANGE - Malvasia Calavento	13	65



BULLES SPARKLING

Parés Baltà
Cava Brut, Espagne, Bio
11 / 55

Veuve Clicquot
Brut, Champagne, France
99

BIÈRES & CIDRES BEERS & CIDERS

Fût | Draft

Stella Artois, pilsner 10
La Chipie, rousse 10
Juicy IPA 10
Hoegaarden, blanche belge 10

Bouteilles & canettes | Bottles & Cans

Corona 10
Belle Mer, West Coast IPA 12.50
Sure tropicale 12.50
Cidre original, Lacroix 14
Cidre rosé, Lacroix 14

RAFRAÎCHISSEMENTS REFRESHMENTS

Bière sans alcool

8.50

Kombucha

Saveurs du moment

6.50

Boissons gazeuses

4

Coca Cola
7 up
Ginger ale
Soda
Tonic