

En imaginant le Don, notre objectif était simple : apporter un brin de fraîcheur, de dynamisme et d'inattendu au cœur historique de Québec. Notre menu est conçu pour prouver qu'une cuisine 100 % à base de plantes peut être gourmande, créative et riche en saveurs du monde.

Prenez place, savourez un cocktail original et voyagez à travers votre assiette.

Merci de partager ce repas avec nous, bon appétit !

*When we first envisioned Don, our goal was simple: to bring a touch of freshness, dynamism, and the unexpected to the historic heart of Québec City. Our menu is designed to prove that 100% plant-based cuisine can be indulgent, creative, and rich in global flavors. Take a seat, savor an original cocktail, and travel the world through your plate. Thank you for sharing this meal with us, bon appétit!*

Le Don

# BRUNCH

samedi et dimanche 9h à 14h  
saturday and sunday 9 am to 2 pm

## YOGOURT CHOCO-BANANE 17

Yogourt de coco à la vanille, granola bio, bananes, chocolat et amandes

*Coconut vanilla yogurt, organic granola, bananas, chocolate, and almonds*

## PAIN PERDU CRÈME BRÛLÉE 20

Pain doré, beurre d'amande, confiture aux petits fruits, chantilly de coco et fruits frais

*French toast, almond butter, mixed berry jam, coconut chantilly, and fresh fruits*

## DON-ÉANMA 22

Muffin anglais, saumon de konjac, avocats frits, tartina de tournesol, câpres, oignons rouges et hollandaise aux noix de cajou. Servi avec pommes de terre rôties et salade verte

*English muffin, konjac salmon, fried avocado, sunflower seed spread, capers, red onions, and cashew hollandaise. Served with roasted potatoes and house salad*

**BÉNÉ SUPP. +7**

## LE BRUNCH DON 28

Tofu brouillé, bacon de seitan, saucisse Beyond Meat, pancake, cretons de lentilles, fèves au sirop d'érable, pommes de terre et rôties

*Scrambled tofu, seitan bacon, Beyond Meat sausage, pancake, lentil cretons, maple baked beans, potatoes, and toast.*

## PANCAKES AU MATCHA 19

Pancakes au matcha, confiture aux petits fruits, chantilly de coco et sirop d'érable

*Matcha pancakes, mixed berry jam, coconut chantilly, and maple syrup*

## BURRITO MATIN 19

Tofu brouillé, avocat, oignons marinés, haricots noirs, maïs, riz et épinards

*Scrambled tofu, avocado, pickled onions, black beans, corn, rice, and baby spinach*

## DON-ÉDICTINE 21

Muffin anglais, poêlée de champignons, avocats frits, tartina de artichauts, épinards et hollandaise aux noix de cajou. Servi avec pommes de terre rôties et salade verte

*English muffin, sautéed mushrooms, fried avocado, artichoke spread, baby spinach, and cashew hollandaise. Served with roasted potatoes and house salad*

**BÉNÉ SUPP. +7**

## EXTRAS

Rôties <i>Toast</i>	3
Demi-saucisse Beyond <i>Half Beyond sausage</i>	3
Pain sans gluten <i>Gluten free bread</i>	3
Bacon de seitan <i>Seitan bacon</i>	4
Cretons de lentilles <i>Lentil cretons</i>	5
Fèves à l'érable <i>Maple baked beans</i>	5
Yogourt de coco <i>Coconut yogurt</i>	7
Pancakes	7
Bol de fruits <i>Fruit bowl</i>	7



## MIMOSA 2\$

À l'achat du premier verre à 12\$  
*With the purchase of the first glass at \$12*



\*  
Café noir  
ou thé inclus  
black coffee  
or tea included

# ENTRÉES

## Starters



### **SOUPE DU JOUR**

12

Inspiration du chef agrémentée d'une garniture de saison

*Chef's daily inspiration topped with a seasonal garnish*

### **SALADE CÉSAR**

13

Laitue romaine, bacon de tofu et croûtons maison

*Romaine lettuce, tofu bacon, and house-made croutons*

### **POLPETTE AL POMODORO**

14

Boulettes Impossible, sauce pomodoro et tartinade de tournesol

*Impossible meatballs, tomato sauce, and sunflower seed spread*

### **DON-PLINGS**

15

Farce aux shiitakes, kimchi, sauce aigre-douce et graines de sésame

*Savory shiitake filling, kimchi, sweet and sour sauce and sesame seeds*

### **CARPACCIO DE SAUMON KONJAC**

15

Fines tranches de saumon de konjac, salsa de maïs et pomme-grenade

*Thinly sliced konjac salmon, corn salsa, and pomegranate*

### **SOUPE THAÏE AU COCO**

14

Tofu, nouilles de riz et légumes de saison

*Tofu, rice noodles, and seasonal vegetables*

### **TARTARE DE BETTERAVES**

13

Betteraves finement assaisonnées, émulsion au cognac, câpres et échalotes

*Finely seasoned beets, cognac emulsion, capers, and shallots*

### **CHOU-FLEUR PANKO**

14

Chou-fleur croustillant, tartinade d'artichauts et sauce chimichurri

*Crispy cauliflower, artichoke spread, and chimichurri*

### **CRINIÈRE DE LION GRILLÉE**

15

Crinière de lion saisie, crème soyeuse de tournesol, vinaigrette à l'ail noir, huile de truffe et herbes fraîches

*Seared lion's mane mushroom, silky sunflower cream, black garlic vinaigrette, truffle oil, and fresh herbs*

### **ANTIPASTO POUR 2**

46

Un assortiment généreux de tous nos coups de cœur

*A generous assortment featuring all of our favorites*

*PERKS SUPP. +24*

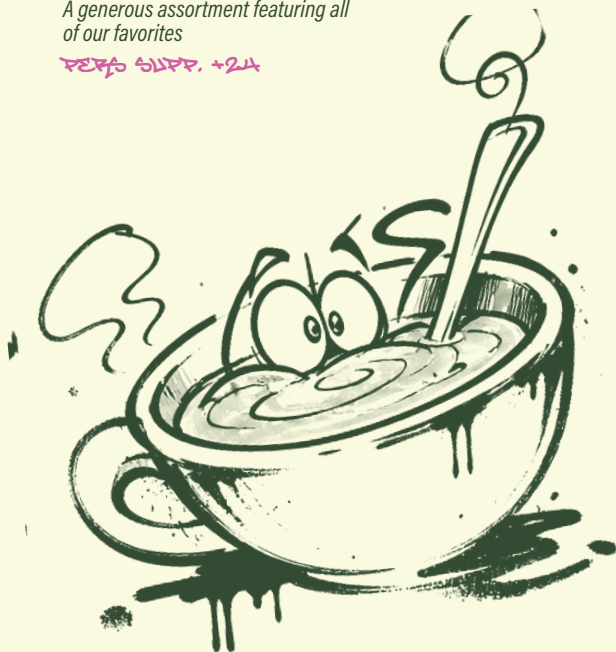


**Vous avez des restrictions alimentaires ou des allergies?**

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 dietary restrictions or allergies?*

*Please inform your server, as all our dishes may contain traces of nuts, soy, and/or gluten.*



# PLATS

Main  
COURSE



**LUNCH MENU**  
DU LUNDI AU VENDREDI 11 H À 14 H  
MONDAY TO FRIDAY, 11 AM TO 2 PM

starter

**ENTRÉE**

**PLAT** \*The Main

Coffee  
or  
tea

**CAFÉ**

**15\$**

Dessert +A

Demandez à votre serveur pour connaître la sélection du jour.  
Ask your server about today's selection.

Sauf les jours fériés - Excludes Holidays

## GRILL

### TOSTADAS À L'EFFILOCHÉ DE CHUNK 26

Effiloché de Chunk Foods, tortillas de maïs croustillantes, chimichurri, queso blanco de tofu, salsa de maïs, oignons marinés et sauce à la lime

*Pulled Chunk Foods, crispy corn tortillas, chimichurri, tofu queso blanco, corn salsa, pickled onions, and lime sauce*

### CHEESEBURGER 25

Galette Impossible, fromage végétalien, sauce DON, laitue, tomate et cornichon sur pain sésame, servi avec salade verte

*Impossible patty, vegan cheese, DON sauce, lettuce, tomato, and pickle on a sesame bun, served with a green salad*

*Bacon seitan, +A*

### FILET MIGNON VÉGÉTAL 35

Filet végétal servi avec purée de patates douces, asperges grillées et sauce crémeuse aux poivres

*Plant-based filet served with sweet potato purée, grilled asparagus, and a creamy peppercorn sauce*



# PÂTES & RISOTTOS

sans parmesan  
PTOMIS

## FETTUCCINE AUX CHAMPIGNONS 17 / 30

Shiitakes, portobellos, King eryngii et pleurotes

*Shiitake, portobello, king oyster and oyster mushrooms*

## GNOCCHI SALSICCIA ALLA VODKA 17 / 30

Sauce rosée à la vodka, chair de saucisse végétale et basilic frais

*Vodka rosé sauce, plant-based sausage crumble, and fresh basil*

## RAVIOLI RICOTTA ET PESTO DE ROQUETTE 18 / 31

Pesto de roquette, cajou fermenté, pignons de pin, pois d'été, menthe fraîche et citron

*Arugula pesto, fermented cashew, pine nuts, snap peas, fresh mint, and lemon*

## DUO BOLOGNAISE & CÉSAR 25

Spaghetti bolognaise à la ricotta d'amande, servi avec notre salade César

*Spaghetti bolognese with almond ricotta, served with our signature Caesar salad*

*Polpettes / meatballs (3) +9*

## RISOTTO CHAMPIGNONS ET NOISETTES 31

Champignons rôtis, noisettes grillées, herbes fraîches, levure alimentaire et huile de truffe

*Roasted mushrooms, toasted hazelnuts, fresh herbs, nutritional yeast, and truffle oil*



# BOLS & MIJOTÉS

Articles en assiette

## POKE BOL SAUMON DE KONJAC 27

Saumon de konjac, riz calrose, légumes frais et marinés, le tout nappé de sauce DON

*Konjac salmon, calrose rice, fresh and pickled vegetables, drizzled with our DON sauce*

## DAHL DE LENTILLES CORAIL 24

Riz basmati et mijoté de lentilles, sauce crémeuse aux épices chaudes, menthe et coriandre fraîches

*Basmati rice and simmered lentils in a creamy, warm-spiced sauce, with fresh mint and cilantro*

## SOUPE THAÏE AU COCO 24

Tofu, nouilles de riz et légumes croquants dans un bouillon parfumé au coco

*Tofu, rice noodles, and crisp vegetables in a fragrant coconut broth*

## PAD THAÏ TOFU & LÉGUMES 26

Tofu, nouilles de riz, fèves germées, carottes, champignons, noix de cajou et coriandre fraîche

*Tofu, rice noodles, bean sprouts, carrots, mushrooms, cashews, and fresh cilantro*

# CAFÉS

COF  
fee



<b>BRÉSILIEN</b> <i>Brazilian</i>	11	<b>ESPRESSO</b>	4
<b>ESPAGNOL</b> <i>Spanish</i>	11	<b>ESPRESSO</b> <i>Double</i>	6.5
<b>BAILEYS</b>	11	<b>ALLONGÉ</b> <i>Long coffee</i>	4
<b>DON</b>	12	<b>AMERICANO</b>	4
<b>NESPRESSO MARTINI</b>	15	<b>CAPPUCCINO</b>	5
		<b>CHOCOLAT CHAUD</b> <i>Hot chocolate</i>	6
		<b>LATTE</b>	6

Lait de soya seulement. Tous offerts en décaféiné.

Soy milk only. All available in decaf.

# DESSERTS

DESSERTS



## GÂTEAU MATHILDON 19

Onze étages de chocolat décadent  
*Eleven layers of decadent chocolate*

## POUDING CHÔMEUR 11

Le grand classique québécois  
*A beloved Québec classic*

## PRESQU'UN GÂTEAU AUX CAROTTES 12

Panais, épices  
*Parsnip, spices*

## CROUSTADE AUX BLEUETS 10

Chaude, accompagnée de crème de soya  
*Warm with soy cream*

## CHEESECAKE ESTIVAL 12

Croûte aux noix, coulis de fruits de la passion  
*Nut crust, passion fruit coulis*

100% vegan  
bien sûr!

# À BOIRE DRINKS

## Cocktails

### APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol

15

### MARGARITA

Tequila, Cointreau, lime

15

### OLD FASHIONED

Whisky, bitter

12

### NEGRONI

Aperol, gin, vermouth rouge

14

### PAPER PLANE

Aperol, amaro, whiskey

14

### BLOODY CAESAR

Vodka, mélange César végan  
*Vodka, vegan Caesar mix*

13

### MARTINI

Vodka ou (or) gin, vermouth

13

### CLOVER CLUB

Gin Malfy pamplemousse, lime, framboise  
*Malfy grapefruit gin, lime, raspberry*

13

### ESPRESSO MARTINI

Espresso, Galliano, vodka, Tia Maria

15



## Brevages Beverages

### KOMBUCHA

Gutsy, saveurs du moment  
*Gutsy, seasonal flavors*

6.5

### LIMONADE MAISON

House lemonade

6.5

### BOISSONS GAZEUSES

Coca-Cola, Coke diet, 7UP, Ginger ale, Soda tonic

6



Envie d'une option sans alcool?  
Demandez notre carte et explorez notre  
vaste sélection de boissons sans alcool.

*Looking for a non-alcoholic option?  
Ask for our menu and explore our wide selection  
of alcohol-free beverages.*

# BÈRES



Beets

**STELLA ARTOIS** *Flûte*

**ROUSSE**

**NEIPA**

**BLANCHE**

**CORONA** *en bouteille*

10€

# VINS



## Rouges

**LUCIEN ALBRECHT** 13 / 55

Pinot noir, France

**VEREMA** 14 / 70

Cabernet sauvignon, Espagne

**JEAN-PAUL BRUN** 14 / 65

Beaujolais, France

**SOPLO** 50

Grenache, Espagne

**LANGHE NEBBIOLO** 13 / 70

Italie

**NESPOLINO** 55

Sangiovese, Italie

**PESQUIÉ TERRASSE** 50

Syrah, Grenache, France

## Blancs

**RUFFINO LUMINA** 13 / 60

Pinot Grigio, Italie

**CHABLIS VIGNE** 14 / 75

**DE LA REINE**

Chardonnay, France

**BRISE DE MER** 12 / 65

Sauvignon blanc, France

**VERSANT BLANC** 12 / 55

Frontenac blanc, Vidal, Québec

**LES GROUS** 99

Sancerre, France

## Rosé

**BLUSH D'ÉTÉ** 12 / 55

Pinot noir, France

## Bulles

**PROSECCO LLIANO** 11 / 55

Italie