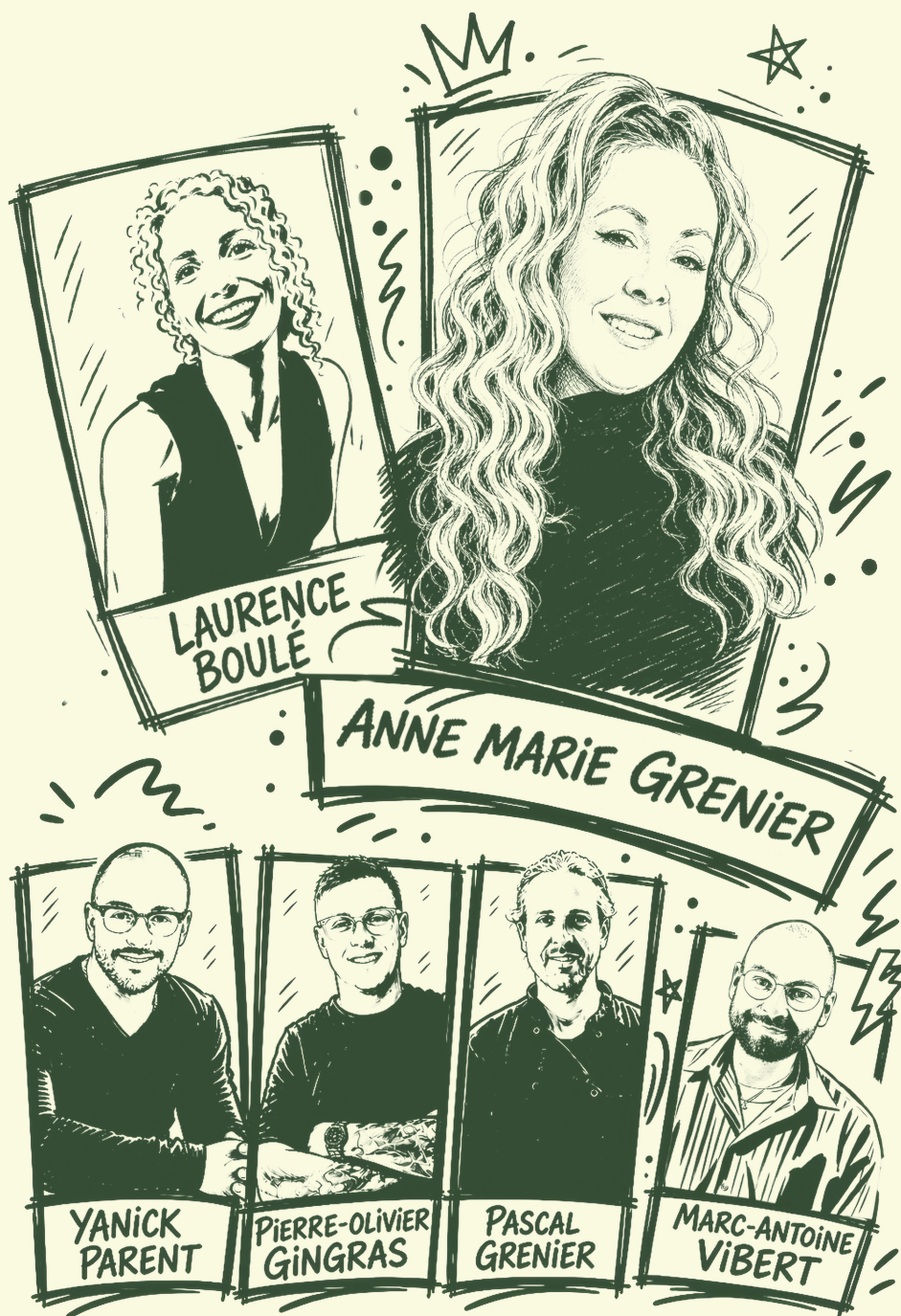




En imaginant le Don, notre objectif était simple : apporter un brin de fraîcheur, de dynamisme et d'inattendu au cœur historique de Québec. Notre menu est conçu pour prouver qu'une cuisine 100 % à base de plantes peut être gourmande, créative et riche en saveurs du monde.

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, tartinade 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

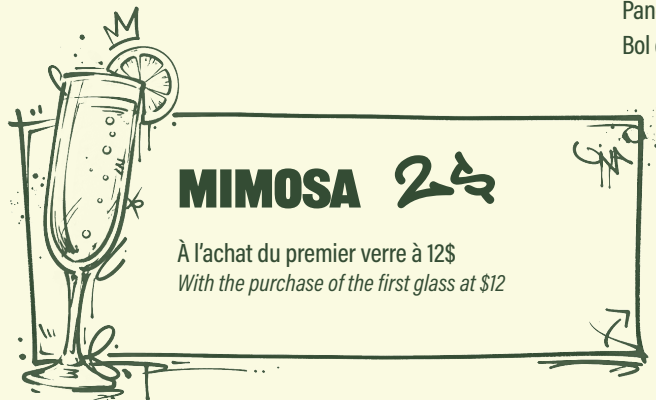
Muffin anglais, poêlée de champignons, avocats frits, tartinade d'artichauts, épinards et hollandaise aux noix de cajou. Servi avec pommes de terre rôties et salade verte

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



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

Choux-fleurs croustillants, salade verte et mayonnaise épicée

Crispy cauliflower, green salad and spicy mayonnaise

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

PERF SUPP. +24

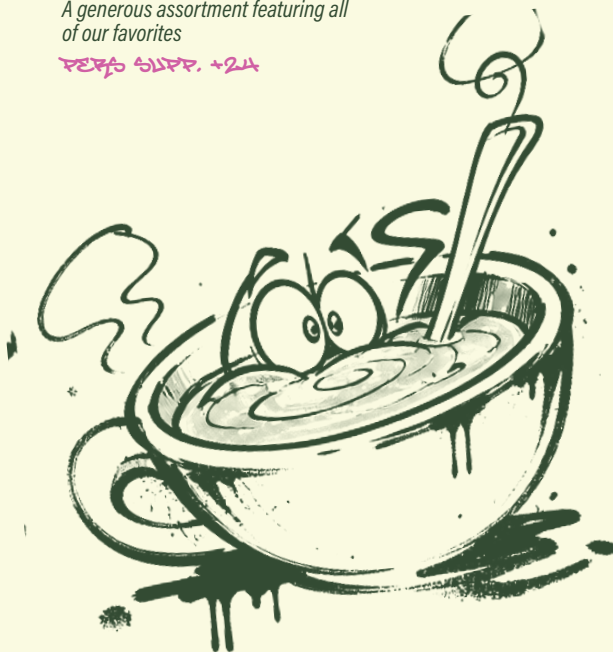


Vous avez des restrictions alimentaires ou des allergies?

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 +4

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, +4

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 patmesan
ptomus

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) + a

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

Applique 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



BRÉSILIEN <i>Brazilian</i>	11
ESPAGNOL <i>Spanish</i>	11
BAILEYS	11
DON	12
NESPRESSO MARTINI	15

Lait de soya seulement. Tous offerts en décaféiné.

Soy milk only. All available in decaf.

ESPRESSO	4
ESPRESSO <i>Double</i>	6.5
ALLONGÉ <i>Long coffee</i>	4
AMERICANO	4
CAPPUCCINO	5
CHOCOLAT CHAUD <i>Hot chocolate</i>	6
LATTE	6

DESSERTS

DESSERTS



GÂTEAU MATHILDON	19
Onze étages de chocolat décadent <i>Eleven layers of decadent chocolate</i>	

POUDING CHÔMEUR	11
Le grand classique québécois <i>A beloved Québec classic</i>	

PRESQU'UN GÂTEAU AUX CAROTTES	12
Panaïs, épices <i>Parsnip, spices</i>	

GROUSTADE AUX BLEUETS	10
Chaude, accompagnée de crème de soya <i>Warm with soy cream</i>	

CHEESECAKE ESTIVAL	12
Croûte aux noix, coulis de fruits de la passion <i>Nut crust, passion fruit coulis</i>	

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



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



Beers

STELLA ARTOIS *Pilsner*

ROUSSE

NEIPA

BLANCHE

CORONA *en bouteille*

LOS

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