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

MIMOSA 25

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

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

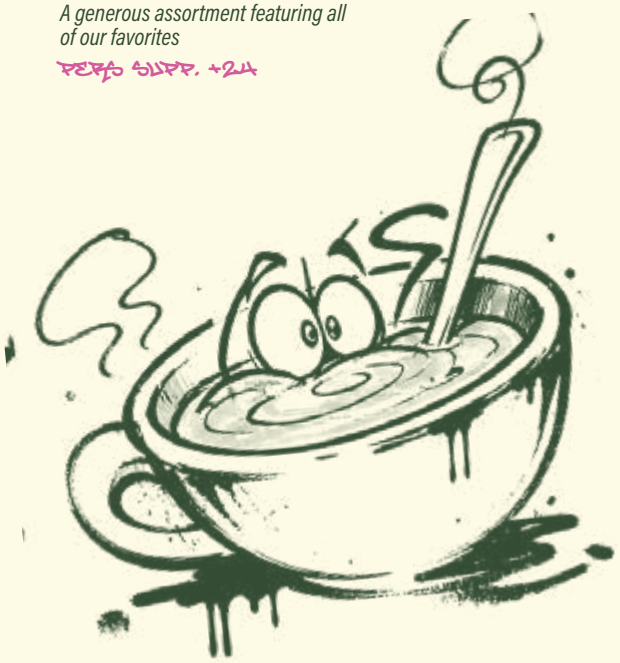
A generous assortment featuring all of our favorites

PERS 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
CAFÉ coffee or + tea

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 parmesan promis

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

ailleurs 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

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

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

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 coffee

BRÉSILIEN brazilian	11
ESPAGNOL spanish	11
BAILEYS	11
DON	12
NESPRESSO MARTINI	15

Lait de soya seulement. Tous offerts en décaféiné.
Soy milk only. All available in decaf.

ESPRESSO	6
ESPRESSO double	8
ALLONGÉ long coffee	6
AMERICANO	6
CAPPUCCINO	7
CHOCOLAT CHAUD hot chocolate	6
LATTE	8

DESSERTS
desserts

100% vegan bien sûr !

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

À BOIRE drinks

Cocktails

APEROL SPRITZ 15
Prosecco, Aperol

MARGARITA 15
Tequila, Cointreau, lime

OLD FASHIONED 12
Whisky, bitter

NEGRONI 14
Aperol, gin, vermouth rouge

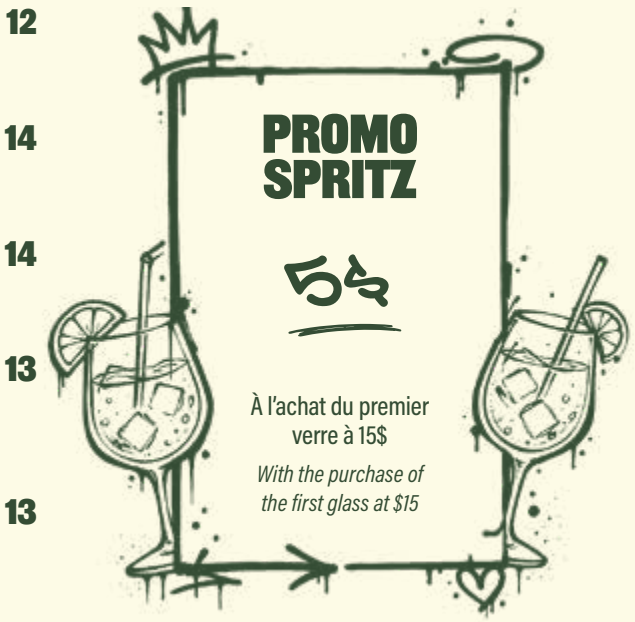
PAPER PLANE 14
Aperol, amaro, whiskey

BLOODY CAESAR 13
Vodka, mélange César végan
Vodka, vegan Caesar mix

MARTINI 13
Vodka ou (or) gin, vermouth

CLOVER CLUB 13
Gin Malfy pamplemousse, lime, framboise
Malfy grapefruit gin, lime, raspberry

ESPRESSO MARTINI 15
Espresso, Galliano, vodka, Tia Maria



Breuvages
beverages

KOMBUCHA 6.5
Gutsy, saveurs du moment
Gutsy, seasonal flavors

LIMONADE MAISON 6.5
House lemonade

BOISSONS GAZEUSES 6
Coca-Cola, Coke diet, 7UP, Ginger ale, Soda tonic

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.

BIÈRES Beers

STELLA ARTOIS Pilsner
ROUSSE
NEIPA
BLANCHE
CORONA en bouteille

10$

VINS

Rouges

LUCIEN ALBRECHT Pinot noir, France	**13 / 55**
VEREMA Cabernet sauvignon, Espagne	**14 / 70**
JEAN-PAUL BRUN Beaujolais, France	**14 / 65**
SOPLO Grenache, Espagne	**50**
LANGHE NEBBIOLO Italie	**13 / 70**
NESPOLINO Sangiovese, Italie	**55**
PESQUIÉ TERRASSE Syrah, Grenache, France	**50**

Blancs

RUFFINO LUMINA Pinot Grigio, Italie	**13 / 60**
CHABLIS VIGNE DE LA REINE Chardonnay, France	**14 / 75**
BRISE DE MER Sauvignon blanc, France	**12 / 65**
VERSANT BLANC Frontenac blanc, Vidal, Québec	**12 / 55**
LES GROUS Sancerre, France	**99**

Rosé

BLUSH D'ÉTÉ Pinot noir, France	**12 / 55**

Bulles

PROSECCO LLIANO Italie	**11 / 55**