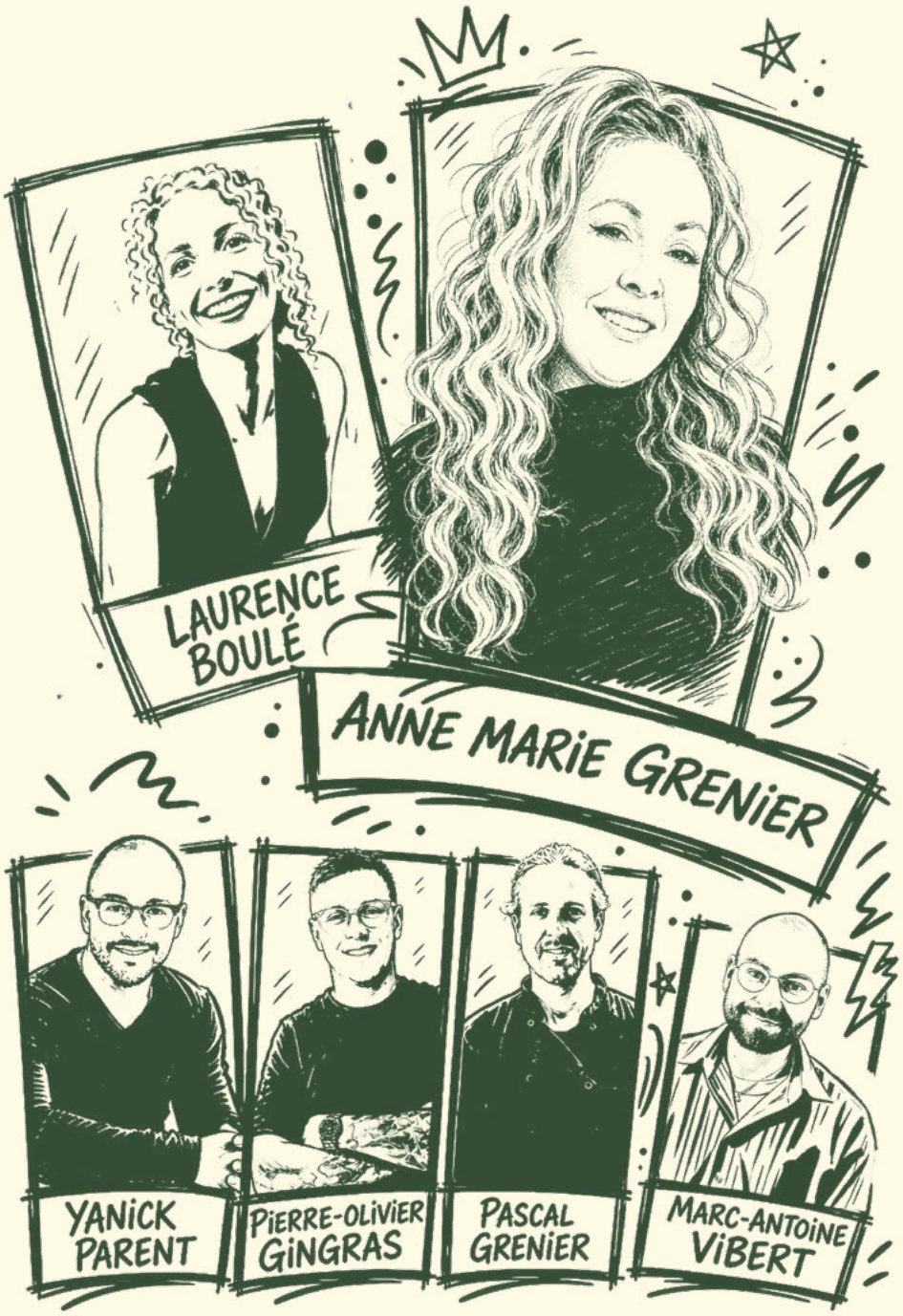


En imaginant le Don, notre objectif était simple : apporter un brin de fraîcheur, de dynamisme et d'inattendu au cœur historique de Québec. Notre menu est conçu pour prouver qu'une cuisine 100 % à base de plantes peut être gourmande, créative et riche en saveurs du monde. Prenez place, savourez un cocktail 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 unexpectedness 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 9 h à 14 h
saturday and sunday 9 am to 2 pm

YOGOURT AUX FRUITS — 17
Yogourt de coco à la vanille, granola bio, fruits du moment

Coconut vanilla yogurt, organic granola, seasonal fruits

PAIN PERDU CRÈME BRÛLÉE — 20
Pain doré, beurre d'amande, confiture aux petits fruits, chantilly de coco, fruits frais

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

CASSOLETTE DU DON — 22
Brouillade de tofu, sauce hollandaise aux noix de cajou, poivrons, oignons, pommes de terre, saucisses Beyond Meat

Tofu scramble, cashew hollandaise sauce, bell peppers, onions, potatoes, Beyond Meat sausages

extra bacon +4

LE BRUNCH DON — 28
Tofu brouillé, bacon de seitan, saucisse Beyond Meat, pancake, cretons de lentilles, fèves au sirop d'érable, pommes de terre, rôties

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

PANCAKES AUX FRUITS — 19
Pancakes de sarrasin, banane et chia, fruits, graine de chanvre, crème de soya, sirop d'érable, crème fouettée coco

Buckwheat flour, banana and chia pancakes topped with berries, hemp seeds, Soy cream, maple syrup, coconut whipped cream

BURRITO MATIN — 19
Tofu brouillé, avocat, oignons marinés, haricots noirs, maïs, riz, épinards

Scrambled tofu, avocado, pickled onions, black beans, corn, rice, 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, cashew hollandaise. Served with roasted potatoes and house salad.

Bénédictine +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 aux fruits	*Fruit yogurt*	7
Pancakes		7
Bol de fruits	*Fruit bowl*	7



MIMOSA 2$

À l'achat du premier verre à 12 $
With the purchase of the first $12 drink



* café noir ou thé inclus
black coffee or tea included

Présence de noix — *Contains nuts*
Sans gluten — *Gluten-free*

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, croûtons maison

Romaine lettuce, tofu bacon, house-made croutons

POLPETTE AL POMODORO — 14
Boulettes Impossible, sauce pomodoro, tartinade de tournesol

Impossible meatballs, tomato sauce, sunflower seed spread

SHUMAI AUX CHAMPIGNONS — 15
Farce aux champignons shiitakes et dashi végétal

Shiitake mushroom filling and plant-based dashi

SANS FOIE NI GRAS — 15
Terrine de cajous, miso et champignons, servie avec confiture de bleuets et croûtons

Cashew, miso, and mushroom terrine, served with blueberry jam and croutons



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 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 or gluten.

SOUPE THAÏE AU CARI-COCO — 14
Tofu, nouilles de riz, légumes de saison

Tofu, rice noodles, seasonal vegetables

TARTARE DE BETTERAVES — 13
Betteraves finement assaisonnées, émulsion au cognac, câpres, échalotes

Finely seasoned beets, cognac emulsion, capers, shallots

CHOU-FLEUR PANKO — 14
Choux-fleurs croustillants, salade verte, mayonnaise épicée

Crispy cauliflower, green salad spicy mayonnaise

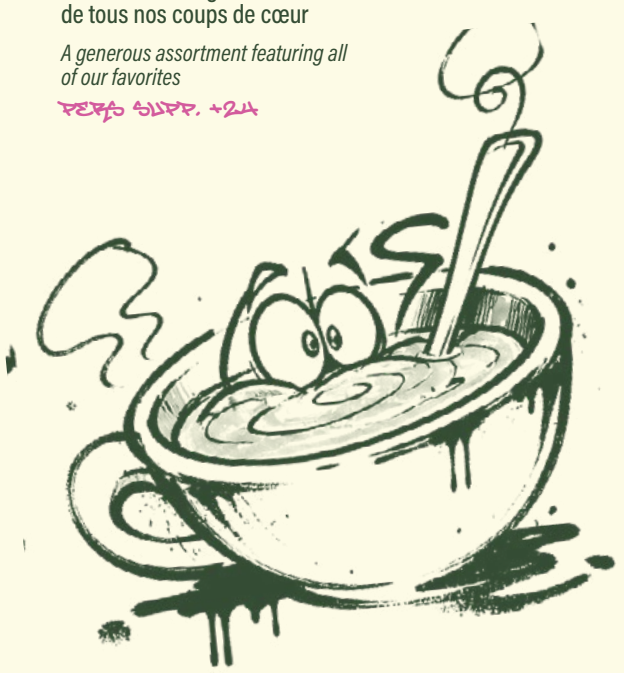
CRINIÈRE DE LION GRILLÉE — 15
Crinière de lion saisie, crème soyeuse de tournesol, vinaigrette à l'ail noir, huile de truffe, herbes fraîches

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

ANTIPASTO POUR 2 — 46
Un assortiment généreux de tous nos coups de cœur

A generous assortment featuring all of our favorites

Pour 2 pers. +24



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

16$

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

ENCHILADAS DE CHUNKFOOD — 26

Tortilla, effiloché végétal, haricots, salsa de tomates épicée, fauxmage, coriandre laitue

Tortilla, plant-based pulled meat, beans, spicy tomato salsa, vegan cheese, cilantro, lettuce

FILET MIGNON ROSSINI — 35

Filet végétal et «foie gras», servi avec purée de patates douces, champignons grillés et réduction au vin rouge

Plant-based filet topped with «foie gras», served with sweet potato purée, grilled mushrooms, and a red wine reduction

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 +4
Boulette / Patty +6
Fromage / Cheese +2

Remplacez la salade verte par une salade César. +3

Upgrade the green salad for a Caesar salad.

PÂTES & RISOTTOS

disponible sans noix

FETTUCCINE AUX CHAMPIGNONS — 17 / 30

Shiitakes, portobellos, King eryngii, pleurotes

Shiitake, portobello, king oyster, oyster mushrooms

GNOCCHI SALSICCIA ALLA VODKA — 17 / 30

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

Vodka sauce, plant-based sausage crumble, fresh basil

RAVIOLI «3 SOEURS» — 18 / 31

Farcis à la courge, maïs et haricots, servis avec une sauce crémeuse au maïs et à la sauge

Stuffed with squash, corn, and beans, served in a creamy corn and sage sauce

DUO BOLOGNAISE & CÉSAR — 25

Bolognaise à la ricotta d'amande, servie 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, huile de truffe

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



BOLS & MIJOTÉS

Ailleurs en assiette

UDON CRÉMEUX AU BEURRE D'AMANDE — 27

Nouilles udon, tofu croustillant, sauce au beurre d'amande, huile chili, oignons verts, coriandre fraîche

Udon noodles, crispy tofu, almond butter sauce, chili oil, green onions, fresh cilantro

SOUPE THAÏE CARI-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, mijoté de lentilles, sauce crémeuse aux épices chaudes, naan, menthe, coriandre fraîches

Basmati rice, simmered lentils in a hot, creamy spiced sauce, naan, fresh mint and cilantro

PAD THAÏ TOFU & LÉGUMES — 26

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

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

CAFÉS coffee



BRÉSILIEN *brazilian*	14	ESPRESSO	6
ESPAGNOL *spanish*	13	ESPRESSO *double*	8
BAILEYS	13	ALLONGÉ *long coffee*	6
DON	13	AMERICANO	6
NESPRESSO MARTINI	15	CAPPUCCINO	7
		CHOCOLAT CHAUD *hot chocolate*	6
		LATTE	8

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

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

TARTE AUX POMMES 12
Tarte aux pommes, cannelle
Classic apple tart, cinnamon

CROUSTADE AUX BLEUETS 10
Chaude, accompagnée de crème de soya
Warm with soy cream

CHEESECAKE 12
Cajous, framboises, betteraves
Cashews, raspberries, beets

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, whisky

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

MARTINI 14
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



À l'achat du premier verre à 16 $
With the purchase of the first $16 drink

Boissons drinks

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
ROUSSE
NEIPA
BLANCHE
CORONA bouteille / bottled

10$

VINS



Rouges

LUCIEN ALBRECHT Pinot noir, France	**13 / 55**
VEREMA Cabernet sauvignon, Espagne	**16 / 75**
JEAN-PAUL BRUN Beaujolais, France	**14 / 65**
SOPLO Grenache, Espagne	**50**
LANGHE NEBBIOLO Italie	**14 / 65**
NESPOLINO Sangiovese, Italie	**55**
PESQUIÉ TERRASSE Syrah, Grenache, France	**60**

Blancs

RUFFINO LUMINA Pinot Grigio, Italie	**13 / 60**
CHABLIS VIGNE DE LA REINE Chardonnay, France	**17 / 85**
BRISE DE MER Sauvignon blanc, France	**12 / 55**
VERSANT BLANC Frontenac blanc, Vidal, Québec	**13 / 60**
LES GROUS Sancerre, France	**99**

Rosé

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

Bulles

PROSECCO LLIANO Italie	**13 / 60**