



L'heure du thé classique Classic High Tea

Sandwiches & canapés

Œuf mimosa à la truffe et parmesan
Deviled egg with truffle and parmesan

Mini latke de légumes racines, canard confit, mayo à l'orange
Root vegetables latke, pulled confit duck, orange zest mayo

Petit pain brioché, salade de poulet béarnaise
Brioche, bearnaise chicken salad

Concombre, saumon, miso, gingembre
Cucumber, salmon, miso, ginger

Grilled cheese noix et pistaches, cheddar vieilli, oignons, caramel d'olives
Grilled cheese walnuts and pistachios, aged cheddar, onions, olive caramel

Scones

Nature, Earl grey et chocolat blanc
Plain, Earl grey and white chocolate

Confiture maison fraise-romarin
Homemade strawberry-rosemary jam

Crème mascarpone au mélilot
Sweet clover mascarpone cream

Douceurs Sweet treats

Petit pot de crème à la camomille,
poire, popcorn au caramel
*Chamomile cream shooter,
pear, caramel popcorn*

Gâteau Battenberg, pistaches et griottes
Battenberg cake, pistachios and morello cherries

Coquille au chocolat, crémeux 58%, tire éponge
Chocolate coquille, 58% mousse, sponge taffy

Mini tarte au fruit de la passion, meringue coco, coco
Mini passion fruit tart, coconut meringue, coco

Servi avec un thé de notre sélection maison
Served with a tea from our house selection

50\$ pp

(taxes et service non inclus)
(taxes and service not included)



L'heure du thé végé Vegetarian high tea

Sandwiches & canapés

Œuf mimosa à la truffe et parmesan
Deviled egg with truffle and parmesan

Mini latke de légumes racines, végé pâté, mayo à l'orange
Root vegetables latke, vegepate, orange zest mayo

Petit pain brioché, salade de pois chiches au cari, bacon de coco
Brioche roll, curried chickpeas salad, coco bacon

Concombre, faux-mon, câpres, aneth
Cucumber, vegelox, capers, dill

Grilled cheese noix et pistaches, cheddar vieilli, oignons, caramel d'olives
Grilled cheese walnuts and pistachios, aged cheddar, onions, olive caramel

Scones

Nature, Earl grey et chocolat blanc
Plain, Earl grey and white chocolate

Confiture maison fraise-romarin
Homemade strawberry-rosemary jam

Crème mascarpone au mélilot
Sweet clover mascarpone cream

Douceurs Sweet treats

Petit pot de crème à la camomille,
poires, popcorn au caramel.
*Chamomile cream shooter,
pears, caramel popcorn*

Gâteau Battenberg, pistaches et griottes
Battenberg cake, pistachios and morello cherries

Coquille au chocolat, crémeux 58%, tire éponge
Chocolate coquille, 58% mousse, sponge taffy

Mini tarte au fruit de la passion, meringue coco, coco
Mini passion fruit tart, coconut meringue, coco

Servi avec un thé de notre sélection maison
Served with a tea from our house selection

50\$ pp

(taxes et service non inclus)
(taxes and service not included)



L'heure du thé, sans gluten* Gluten free* high tea

Sandwiches & canapés

Œuf mimosa à la truffe et parmesan
Deviled egg with truffle and parmesan

Mini latke de légumes racines, canard confit, mayo à l'orange
Root vegetables latke, pulled confit duck, orange zest mayo

Petit pain blanc, salade de poulet béarnaise
White roll, bearnaise chicken salad

Concombre, saumon, miso, gingembre
Cucumber, salmon, miso, ginger

Grilled cheese, cheddar vieilli, oignons, caramel d'olives
Grilled cheese, aged cheddar, onions, olive caramel

Scones

Earl grey
Earl grey

Confiture maison fraise-romarin
Homemade strawberry-rosemary jam

Crème mascarpone au mélilot
Sweet clover mascarpone cream

Douceurs Sweet treats

Petit pot de crème à la camomille,
poire, popcorn au caramel.
*Chamomile cream shooter,
pear, caramel popcorn.*

Amandine
Amandine

Coquillettes au chocolat, crémeux 58%, tire éponge
Chocolate coquillettes, 58% mousse, sponge taffy

Gâteau aux carottes, caramel de carottes et d'ananas, crème coco
Carrot cake, carrot and pineapple caramel, coco cream

Servi avec un thé de notre sélection maison
Served with a tea from our house selection

52\$ pp

(taxes et service non inclus)
(taxes and service not included)

*Sur réservation 24h à l'avance. Ne convient pas aux personnes cœliaques.
Option végétarienne ou végane disponible.
**24hrs reservation required. Does not suit individuals with celiac disease.
Vegetarian and vegan option available*



L'heure du thé végétane* Vegan* high tea

Sandwiches & canapés

Mini latke de légumes racines, végépâté, mayo à l'orange
Root vegetables latke, vegepate, orange zest mayo

Aranchini aux champignons
Mushroom aranchini

Petit pain blanc, salade de pois chiches au cari, bacon de coco
White roll, curried chickpeas salad, coco bacon

Concombre, faux-mon, câpres, aneth
Cucumber, vegelox, capers, dill

Grilled cheese noix et pistaches, caramel d'olive,
ricotta de cajous, oignons caramélisés
*Walnut and pistachio grilled cheese, olive caramel,
cashew ricotta, caramelized onions*

Scones

Earl grey
Earl grey

Confiture maison fraise-romarin
Homemade strawberry-rosemary jam

Marmelade à l'orange et amande
Orange and almond marmelade

Douceurs Sweet treats

Petit pot de crème de cajous rooibos,
poires, popcorn au caramel.
*Rooibos, cashews cream shooter,
pears, caramel popcorn.*

Mousse de tofu au chocolat, tire éponge
Chocolate tofu mousse, sponge taffy

Gâteau aux carottes, caramel de carottes et ananas, crème coco
Carrot cake, carrot and pineapple caramel, coco cream

Amandine
Amandine

Servi avec un thé de notre sélection maison
Served with a tea from our house selection

52\$ pp

(taxes et service non inclus)
(taxes and service not included)

*Sur réservation 24h à l'avance.
**24hrs reservation required.*