



## 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 fraise-romarin, crème mascarpone au mélilot  
*Strawberry-rosemary jam, sweet clover mascarpone cream*

### Douceurs Sweet treats

Panna cotta au poivre rose,  
compote de rhubarbe, pain de maïs  
*Pink peppercorn panna cotta,  
rhubarb compote, sweet corn bread*

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

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

Macaron aux framboises et au thé des bois  
*Raspberry and wintergreen tea macaron*

Tartelette bleuets, lavande et chocolat blanc, gelée de citron  
*Blueberry, lavender and white chocolate tartelette, lemon jelly*

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 fraise-romarin, crème mascarpone au mélilot  
*Strawberry-rosemary jam, sweet clover mascarpone cream*

### Douceurs Sweet treats

Crème de cajous au poivre rose,  
compote de rhubarbe, popcorn  
*Pink peppercorn cashew cream,,  
rhubarb compote, 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*

Macaron aux framboises et au thé des bois  
*Raspberry and wintergreen tea macaron*

Tartelette bleuet, lavande et chocolat blanc, gelée de citron  
*Blueberry, lavender and white chocolate tartelette, lemon jelly*

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 fraise-romarin, crème mascarpone au mélilot  
*Strawberry-rosemary jam, sweet clover mascarpone cream*

### Douceurs Sweet treats

Panna cotta au poivre rose,  
purée de rhubarbe, pain de maïs  
*Pink peppercorn panna cotta,  
Rhubarb compote, sweet corn bread*

Amandine  
*Amandine*

Macaron aux framboises et au thé des bois  
*Raspberry and wintergreen tea macaron*

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 végane\* 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, marmelade à l'orange et amande  
*Homemade strawberry-rosemary jam, orange and almond marmelade*

### Douceurs Sweet treats

Crème de cajous au poivre rose,  
compote de rhubarbe, popcorn  
*Pink peppercorn cashew cream,,  
rhubarb compote, popcorn*

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

Pâte de fruits aux bleuets  
*Blueberry "pâte de fruits"*

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.*