



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 patates et topinambours, bœuf effiloché, mayo Béarnaise
Potato and Jerusalem artichoke latke, pulled beef, Béarnaise mayo

Petit pain brioché, salade de poulet au cari
Brioche, curried chicken salad

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

Grilled cheese au chèvre, pain raisins-fenouil,
pesto de roquette et graines de citrouille
*Grilled cheese with goat cheese, raisin-fennel bread,
arugula and pumpkin seeds pesto*

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

Crèmeux au chocolat 58%, tîre éponge
58% chocolate mousse, sponge taffy

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

Macaron à la citrouille et aux épices d'automne
Pumpkin and autumn spices macaron

Tartelette aux pommes, mousseline au beurre noisette
Apple tartlet, brown butter mousseline

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 patates et topinambours, végépâté, mayo Béarnaise
Potato and Jerusalem artichoke latke, vegepate, Béarnaise mayo

Petit pain brioché, salade de pois chiches
Brioche roll, chickpeas salad

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

Grilled cheese au chèvre, pain raisins-fenouil,
pesto de roquette et graines de citrouille
*Grilled cheese with goat cheese, raisin-fennel bread,
arugula and pumpkin seeds pesto,*

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

Crèmeux au chocolat 58%, tire éponge
58% chocolate mousse, sponge taffy

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

Macaron à la citrouille et aux épices d'automne
Pumpkin and autumn spices macaron

Tartelette aux pommes, mousseline au beurre noisette
Apple tartlet, brown butter mousseline

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 patates et topinambours, bœuf effiloché, mayo Béarnaise
Potato and Jerusalem artichoke latke, pulled beef, Béarnaise mayo

Petit pain blanc, salade de poulet au cari
Bun, curried chicken salad

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

Grilled cheese au chèvre, pain tournesol-citrouille,
Pesto de roquette et graines de citrouille
*Grilled cheese with goat cheese, sunflower and pumpkins seeds bread,
arugula and pumpkin seeds pesto,*



Scones

À l'orange
Orange

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



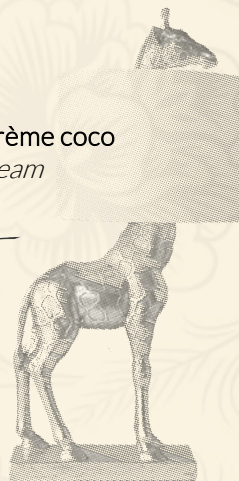
Douceurs Sweet treats

Crèmeux au chocolat 58%, tire éponge
58% chocolate mousse, sponge taffy

Pâte de fruits de saison
« Pâte de fruits »

Macaron à la citrouille et aux épices d'automne
Pumpkin and autumn spices macaron

Gâteau à la courgette, caramel de carottes et d'ananas, crème coco
Zucchini cake, carrot and pineapple caramel, coco cream



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)

*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 patates et topinambours, végépâté, mayo Béarnaise
Potato and Jerusalem artichoke latke, vegepate, Béarnaise mayo

Aranchini aux champignons
Mushroom aranchini

Petit pain blanc, salade de pois chiches
Bun, chickpea salad

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

Grilled cheese au ricotta de cajous, pain raisins-fenouil,
pesto de roquette et graines de citrouille
*Grilled cheese with cashews ricotta, grains bread,
arugula and pumpkin seeds pesto,*



Scones

À l'orange
Orange

Confiture maison fraise-romarin, marmelade à l'orange et amande
Homemade strawberry-rosemary jam, orange and almond marmelade

Douceurs

Sweet treats

Crèmeux au chocolat et coco, tire éponge
Chocolate and coco mousse, sponge taffy

Pâte de fruits de saison
« Pâte de fruits »

Gâteau à la courge, caramel de carottes et d'ananas, crème coco
Zucchini 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

50\$ pp
(taxes et service non inclus)
(taxes and service not included)

