



L'heure du thé des Fêtes

Holiday High Tea

Sandwiches & canapés

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

Latke de pdt et topinambours, mousse de saumon fumé à l'aneth
Potato and Jerusalem artichoke latke, salmon mousse with dill

Petit club à la salade de volaille, bacon de dinde, laitue, tomate
Mini poultry club sandwich, turkey bacon, lettuce, tomato

Mini tourtière de boeuf effiloché aux épices des Fêtes
Pulled beef mini meat pie with Holiday spices

Grilled cheese sur pain aux pistaches et aux noix,
cheddar vieilli, artichauts
*Grilled cheese with pistachio and walnut bread,
aged cheddar, artichokes*

Scones

Nature, canneberges et chocolat blanc
Plain, cranberries and white chocolate

Confiture de fruits rouges, crème mascarpone au mélilot
Red berries jam, sweet clover mascarpone cream

Douceurs

Sweet treats

Crèmeux au chocolat 58% et au pain d'épices
58% chocolate and gingerbread mousse

Gâteau Battenberg, aux pistaches
Pistachio Battenberg cake

Macaron au chocolat blanc à la menthe poivrée
Peppermint white chocolate macaron

Tartelette à l'orange meringuée, coco râpé
Orange tartelette with meringue and coconut

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

54\$ pp

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

6 DÉCEMBRE au 12 JANVIER 2025
DECEMBER 6th to JANUARY 12th 2025





L'heure du thé des Fêtes, végété Vegetarian Holiday high tea

Sandwiches & canapés

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

Mini latke de pdt et topinambours, faux-mon à l'aneth
Potato and Jerusalem artichoke latke, vegelox with dill

Petit pain brioché, salade de pois chiches et bacon de coco, tomate
Brioche roll, chickpeas salad, coco bacon, tomatoe

Mini parmentier de lentilles et champignons
Lentils and mushroom mini shepherd's pie

Grilled cheese sur pain aux pistaches et aux noix,
cheddar vieilli, artichauts
*Grilled cheese with pistachio and walnut bread,
aged cheddar, artichokes*

Scones

Nature, canneberges et chocolat blanc
Plain, cranberries and white chocolate

Confiture de fruits rouges, crème mascarpone au mélilot
Red berries jam, sweet clover mascarpone cream

Douceurs Sweet treats

Crèmeux au chocolat 58% et au pain d'épices
58% chocolate and gingerbread mousse

Gâteau Battenberg, aux pistaches
Pistachio Battenberg cake

Macaron au chocolat blanc à la menthe poivrée
Peppermint white chocolate macaron

Tartelette à l'orange meringuée, coco râpé
Orange tartelette with meringue and coconut

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

54\$ pp

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

6 DÉCEMBRE au 12 JANVIER 2025
DECEMBER 6th to JANUARY 12th 2025





L'heure du thé des Fêtes, sans gluten Holiday gluten free high tea

Sandwiches & canapés

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

Latke de pdt et topinambours, mousse de saumon fumé à l'aneth
Potato and Jerusalem artichoke latke, salmon mousse with dill

Petit club à la salade de volaille, bacon de dinde, laitue, tomate
Mini poultry club sandwich, turkey bacon, lettuce, tomato

Mini parmentier de boeuf effiloché aux épices des Fêtes
Pulled beef mini shepherd's pie with Holiday spices

Grilled cheese sur pain au graines de tournesol
cheddar vieilli, artichauts
*Grilled cheese with sunflower seeds bread,,
aged cheddar, artichokes*

Scones

À l'orange et aux canneberges
Orange and cranberries

Confiture de fruits rouges, crème mascarpone au mélilot
Red berries 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 au chocolat blanc à la menthe poivrée
Peppermint white chocolate macaron

Gâteau aux épices, coulis de sucre à la crème
Gingerbread cake, cream fudge sauce

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

54\$ pp

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

6 DÉCEMBRE au 12 JANVIER 2025
DECEMBER 6th to JANUARY 12th 2025





L'heure du thé des Fêtes, végane Holiday vegan high tea

Sandwiches & canapés

Aranchini à la courge musquée
Butternut squash aranchini

Mini latke de patates et topinambours, faux-mon à l'aneth
Potato and Jerusalem artichoke latke, vegelox with dill

Petit pain, salade de pois chiches et bacon de coco, tomate
White roll, chickpeas salad, coco bacon, tomatoe

Mini parmentier de lentilles et champignons
Lentils and mushroom mini shepherd's pie

Grilled cheese sur pain aux pistaches et aux noix,
ricotta de cajous, artichauts
*Grilled cheese with pistachio and walnut bread,
cashew ricotta, artichokes,*

Scones

À l'orange et aux canneberges
Orange and cranberries

Confiture de fruits rouges, crème de cajous au mélilot
Red berries jam, sweet clover cachews cream

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 aux épices, coulis de sucre à la crème
Gingerbread cake, cream fudge sauce

Amandine
Amandine

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

54\$ pp

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

6 DÉCEMBRE au 12 JANVIER 2025
DECEMBER 6th to JANUARY 12th 2025

