



Le thé de 9 heures The 9 O'clock 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

Mini croissant B.L.T. (bacon de dinde, laitue, tomate)
Mini B.L.T. croissant (turkey bacon, lettuce, tomato)

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

Yogourt au beurre de banane, façon crème brûlée
Crème brûlée style yoghurt, with banana caramel

Mini gaufre, sucre à la crème
Mini waffle with cream fudge

Mini chocolatine
Mini chocolate croissant

Servi avec un thé de notre sélection maison
ou café filtre
*Served with a tea from our house selection
or filter coffee*

39\$ pp

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

18 DÉCEMBRE au 12 JANVIER 2025, 9h00
DECEMBER 18th to JANUARY 12th 2025, 9:00 am





Le thé de 9 heures - Végétarien The 9 O'clock Tea - Vegetarian

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

Mini croissant B.L.T. (bacon de coco, laitue, tomate)
Mini B.L.T. croissant (coco bacon, lettuce, tomato)

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

Yogourt au beurre de banane, façon crème brûlée
Crème brûlée style yoghurt, with banana caramel

Mini gaufre, sucre à la crème
Mini waffle with cream fudge

Mini chocolatine
Mini chocolate croissant

Servi avec un thé de notre sélection maison
ou café filtre

*Served with a tea from our house selection
or filter coffee*

39\$ pp

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

18 DÉCEMBRE au 12 JANVIER 2025, 9h00
DECEMBER 18th to JANUARY 12th 2025, 9:00 am





Le thé de 9 heures - Sans gluten The 9 O'clock Tea - Gluten Free

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 sandwich B.L.T. (bacon de dinde, laitue, tomate)
Mini B.L.T. sandwich (turkey bacon, lettuce, tomato)

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

Yogourt au beurre de banane, façon crème brûlée
Crème brûlée style yoghurt, with banana caramel

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

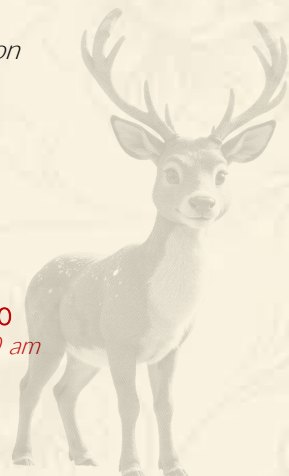
Mini gâteau aux épices, sucre à la crème
Holiday spices mini cake with cream fudge

Servi avec un thé de notre sélection maison
ou café filtre
*Served with a tea from our house selection
or filter coffee*

39\$ pp

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

18 DÉCEMBRE au 12 JANVIER 2025, 9h00
DECEMBER 18th to JANUARY 12th 2025, 9:00 am





Le thé de 9 heures - Végane The 9 O'clock Tea - Vegan

Sandwiches & canapés

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

Petit sandwich B.L.T. (bacon de coco, laitue, tomate)
Mini B.L.T. sandwich, (coco bacon, tomatoe, lettuce)

Mini toast à l'avocat
Mini avocado toast

Grilled cheese sur pain aux pistaches et aux noix,
fromage de noix à la crème, artichauts
*Grilled cheese with pistachio and walnut bread,
Nut cream cheese, 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 cashews cream

Douceurs Sweet treats

Pouding de chia et petits fruits
Chia pudding with berries

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

Amandine
Amandine

Servi avec un thé de notre sélection maison
ou café filtre

*Served with a tea from our house selection
or filter coffee*

39\$ pp

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

18 DÉCEMBRE au 12 JANVIER 2025, 9h00
DECEMBER 18th to JANUARY 12th 2025, 9:00 am

