



## Le thé du matin The Morning 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 18<sup>th</sup> to JANUARY 12<sup>th</sup> 2025, 9:00 am*





## Le thé du matin, végé Vegetarian Morning 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*

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 18<sup>th</sup> to JANUARY 12<sup>th</sup> 2025, 9:00 am*







## Le thé du matin s. gluten Morning Gluten Free 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 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*

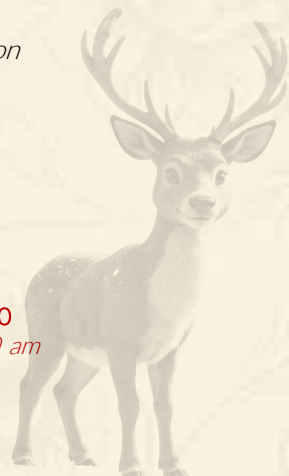
Macaron au chocolat blanc à la menthe poivrée  
*Peppermint white chocolate macaron*

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 18<sup>th</sup> to JANUARY 12<sup>th</sup> 2025, 9:00 am*





## Le thé du matin, végane Vegan Morning Tea

### 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 méliot  
*Red berries jam, sweet clover cachews 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 18<sup>th</sup> to JANUARY 12<sup>th</sup> 2025, 9:00 am*

