



L'heure du thé classique

Classic High Tea

Sandwiches & canapés

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

Latke de pdt et topinambours, saumon fumé, labné tartare
Potato and Jerusalem artichoke latke, smoked salmon, tartar labneh

Petit pain brioché, salade de poulet style Béarnaise
Mini brioche bread, Bearnaise chicken salad

Toast au houmous de betteraves, feta & concombre
Beetroot humus toast with feta and cucumber

Grilled cheese sur pain aux pistaches et aux noix,
cheddar vieilli, oignons caramélisés et canard effiloché
*Grilled cheese with pistachio and walnut bread,
aged cheddar, caramelized onions, and pulled duck*

Scones

Nature & framboises
Plain & raspberry

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

Douceurs Sweet treats

Truffe au chocolat 58%
58% chocolate truffle

Gâteau Battenberg aux griottes & amande
Morello cherry & almond Battenberg cake

Macaron bleuet et lavande
Blueberry and lavender macaron

Mousse au fromage, framboises & crumble
Cheesecake mousse, raspberry & crumble



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)*

7 FÉVRIER AU 2 MARS 2025
FEBRUARY 7th to MARCH 2nd 2025



L'heure du thé végétarienne

Vegetarian High Tea

Sandwiches & canapés

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

Latke de pdt et topinambours, faux-mon fumé, labné tartare
Potato and Jerusalem artichoke latke, smoked vegelox, tartar labneh

Petit pain brioché, salade de pois chiche style Béarnaise
Mini brioche bread, Bearnaise chickpeas salad

Toast au houmous de betteraves, feta & concombre
Beetroot humus toast with feta and cucumber

Grilled cheese sur pain aux pistaches et aux noix,
faumage à la crème, oignons caramélisés, vegepâté
*Grilled cheese with pistachio and walnut bread,
cream faumage, caramelized onions, vegepaté*

Scones

Nature & framboises
Plain & raspberry

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

Douceurs Sweet treats

Truffe au chocolat 58%
58% chocolate truffle

Gâteau Battenberg, aux griottes & amande
Morello cherry & almond Battenberg cake

Macaron bleuet et lavande
Blueberry and lavender macaron

Mousse au fromage, framboises & crumble
Cheesecake mousse, raspberry & crumble



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)

7 FÉVRIER AU 2 MARS 2025
FEBRUARY 7th to MARCH 2nd 2025



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

Latke de pdt et topinambours, saumon fumé, labné tartare
Potato and Jerusalem artichoke latke, smoked salmon, tartar labneh

Petit pain, salade de poulet style Béarnaise
Mini bun, Béarnaise chicken salad

Toast au houmous de betteraves, feta & concombre
Beetroot humus toast with Feta and cucumber

Grilled cheese sur pain aux graines de citrouille,
cheddar vieilli et canard effiloché
*Grilled cheese with pumpkin seeds bread,
aged cheddar and pulled duck*

Scones

Aux framboises
Raspberry scones

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

Douceurs Sweet treats

Truffe au chocolat 58%
58% chocolate truffle

Pâte de fruits de saison
« Pâte de fruits »

Macaron bleuet et lavande
Blueberry and lavender macaron

Mousse au fromage, framboises & crumble
Cheesecake mousse, raspberry & crumble



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)

7 FÉVRIER AU 2 MARS 2025
FEBRUARY 7th to MARCH 2nd 2025



L'heure du thé végétane Vegan High Tea

Sandwiches & canapés

Aranchini
Aranchini

Latke de pdt et topinambours, faux-mon fumé, labné tartare
Potato and Jerusalem artichoke latke, smoked vegelox, tartar labneh

Petit pain brioché, salade de pois chiche style Béarnaise
Mini brioche bread, Béarnaise chickpeas salad

Toast au houmous de betteraves, feta végétane & concombre
Beetroot humus toast with vegan feta and cucumber

Grilled cheese sur pain aux pistaches et aux noix,
faumage, oignons caramélisés, vegepâté
*Grilled cheese with pistachio and walnut bread,
faumage, caramelized onions, vegepaté*

Scones

Aux framboises
Raspberry scones

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

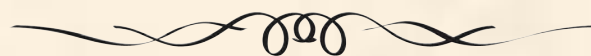
Douceurs Sweet treats

Crèmeux au chocolat et coco
Chocolate and coco crèmeux

Pâte de fruits de saison
« Pâte de fruits »

Gâteau dattes et Earl Grey, coulis de sucre à la crème de coco
Dates and Earl Grey cake, coco cream fudge sauce

Amandine
Almond cookie



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)

7 FÉVRIER AU 2 MARS 2025
FEBRUARY 7th to MARCH 2nd 2025