



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 céleri-rave, saumon fumé à l'érable, remoulade, pomme verte
Potato and celeriac latke, maple smoked salmon, remoulade, green apple

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

Scones

Nature et scone du moment
Plain, and scone of the moment

Confiture maison, crème mascarpone au sirop d'érable
Homemade jam, maple syrup mascarpone cream

Douceurs Sweet treats

Yogourt au beurre de banane, granola
Granola yoghurt, with banana caramel

Mini gaufres, sauce au chocolat, crunch aux pistaches
Mini waffle, chocolate sauce, pistachios crunch

Roulé à la cannelle, sucre à la crème
Cinnamon roll, 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)

12 MARS au 20 AVRIL 2025
MARCH 12th to APRIL 20th 2025



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

Latke de pdt et céleri-rave, fauxmon fumé à l'érable, remoulade, pomme verte
Potato and celeriac latke, maple smoked vegelox, remoulade, green apple

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

Scones

Nature et scone du moment
Plain, and scone of the moment

Confiture maison, crème mascarpone au sirop d'érable
Homemade jam, maple syrup mascarpone cream

Douceurs Sweet treats

Yogourt au beurre de banane, granola
Granola yoghurt, with banana caramel

Mini gaufres, sauce au chocolat, pistaches aux pistaches
Mini waffle, chocolate sauce, pistachios crunch

Roulé à la cannelle, sucre à la crème
Cinnamon roll, 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)

12 MARS au 20 AVRIL 2025
MARCH 12th to APRIL 20th 2025



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 céleri-rave, saumon fumé à l'érable, remoulade, pomme verte
Potato and celeriac latke, maple smoked salmon, remoulade, green apple

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

Scones

Scones du moment
Scones of the moment

Confiture maison, crème mascarpone au sirop d'érable
Homemade jam, maple syrup mascarpone cream

Douceurs Sweet treats

Yogourt au beurre de banane, crumble
Yoghurt, with banana caramel, crumble

Amandine, sauce chocolat, petits fruits
Amandine, chocolate sauce, berries

Gâteau aux dates, sucre à la crème de coco
Dates cake, coco 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)

***Sur réservation 24h à l'avance. Ne convient pas aux personnes coeliaques.
Option végétarienne ou végane disponible.**

****24hrs reservation required. Does not suit individuals with celiac disease.
Vegetarian and vegan option available***

12 MARS au 20 AVRIL 2025
MARCH 12th to APRIL 20th 2025



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

Sandwiches & canapés

Mini toast au caviar d'aubergine à l'érable, grenade, feta
Mini toast with maple eggplant caviar, pomegranate, feta

Latke de pdt et céleri-rave, fauxmon à l'érable, remoulade, pomme verte
Potato and celeriac latke, maple smoked vegelox, remoulade, green apple

Petit pain, B.L.T. (bacon de coco fumé, laitue, tomate)
Mini B.L.T. (smoked coco bacon, lettuce, tomato)

Scones

Scones du moment
Scones of the moment

Confiture maison, crème mascarpone au sirop d'érable
Homemade jam, maple syrup mascarpone cream

Douceurs Sweet treats

Pot de crème de cajous, compote de camerises, crumble
Maple pot de crème of cashews, haskap berry compote, crumble

Amandine, sauce chocolat, petits fruits
Amandine, chocolate sauce, berries

Gâteau aux dates, sucre à la crème de coco
Dates cake, coco 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)

12 MARS au 20 AVRIL 2025
MARCH 12th to APRIL 20th 2025