



L'heure du thé Royale, classique
Maman, je t'aime!
Classic, Royal tea time

Apéro

Surprise au foie gras, verre de Cava rosé
Foie gras "surprise", a glass of Cava rosé

Sandwiches & canapés

Tuile aux pistaches et noix, oeuf mimosa à la truffe et parmesan, cerfeuil
Pistachio and walnut toast, deviled egg with truffle and parmesan, chervil

Rösti de pdt, mayo à l'estragon, roti de bœuf, oignons frits
Potato rösti, tarragon mayo, roast beef, fried onions

Guédille de crevettes au paprika fumé, pickles de chou rouge, pomme paille
Shrimp roll with smoked paprika, pickled red cabbage, and straw potatoes

Arancini feta au thym, guacamole, saumon fumé à la sauce tartare
Feta and thyme arancini, guacamole, and smoked salmon with tartar sauce

Sandwich aux concombres, fromage fouetté à la crème, yuzu et aneth
Cucumber sandwich with whipped cream cheese, yuzu, and dill

Scones

Earl Grey et chocolat blanc et nature
Earl Grey and white chocolate and plain

Confiture d'été maison, crème mascarpone au mélilot
Homemade Summer jam, sweet clover mascarpone cream

Douceurs
Sweet treats

« Trifle » aux fraises du Québec et menthe, chiboust, crumble
Québec strawberry and mint trifle with chiboust cream and crumble

Gâteau matcha, ganache à la noix de coco
Matcha cake and coconut ganache

Macaron du moment
Macaron of the moment

Tartelette au chocolat, caramel, guimauve « feu de camps »
Chocolate, caramel and toasted 'campfire' marshmallow

Servi avec une théière de notre sélection maison
Served with a teapot from our house selection

70\$

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

10 et 11 MAI 2025 - MAY 10th and 11th 2025



L'heure du thé Royale, végétarienne
Maman, je t'aime!
Vegetarian, Royal tea time



Apéro

Caviar d'aubergine, verre de Cava rosé
Eggplant "caviar" and a glass of Cava rosé

Sandwiches & canapés

Tuile aux pistaches et noix, oeuf mimosa à la truffe et parmesan, cerfeuil
Pistachio and walnut toast, deviled egg with truffle and parmesan, chervil

Rösti de pdt, mayo à l'estragon, végépâté, oignons frits
Potato rösti, tarragon mayo, vegepaté, fried onions

Guédille pois chiches au paprika fumé, pickles de chou rouge, pomme paille
Chickpeas roll with smoked paprika, pickled red cabbage and straw potatoes

Arancini feta au thym, guacamole, faux mon fumé à la sauce tartare
Feta and thyme arancini, guacamole, and vegelox with tartar sauce

Sandwich aux concombres, fromage fouetté à la crème, yuzu et aneth
Cucumber sandwich with whipped cream cheese, yuzu, and dill

Scones

Earl Grey et chocolat blanc et nature
Earl Grey and white chocolate and plain

Confiture d'été maison, crème mascarpone au mélilot
Homemade Summer jam, sweet clover mascarpone cream

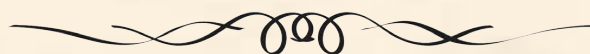
Douceurs
Sweet treats

« Trifle » aux fraises du Québec et menthe, crème d'amande, crumble
Québec strawberry and mint trifle with almond cream and crumble

Gâteau matcha, ganache à la noix de coco
Matcha cake with coconut ganache

Macaron du moment
Macaron of the moment

Tartelette au chocolat, caramel, guimauve « feu de camps »
Chocolate with caramel and toasted 'campfire' marshmallow



Servi avec une théière de notre sélection maison
Served with a teapot from our house selection

70\$

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

10 et 11 MAI 2025 - MAY 10th and 11th 2025



L'heure du thé Royale, sans gluten

Maman, je t'aime!

Gluten free, Royal tea time

Apéro

Surprise au foie gras, verre de Cava rosé

Foie gras "surprise", a glass of Cava rosé

Sandwiches & canapés

Tuile, oeuf mimosa à la truffe et parmesan, cerfeuil

Toast with deviled egg with truffle and parmesan, chervil

Rösti de pdt, mayo à l'estragon, végépaté, oignons frits

Potato rösti, tarragon mayo, vegepaté, fried onions

Guédille de crevettes au paprika fumé, pickles de chou rouge, pomme paille

Shrimp roll with smoked paprika, pickled red cabbage, and straw potatoes

Arancini feta au thym, guacamole, faux mon fumé à la sauce tartare

Feta and thyme arancini, guacamole, and vegelox with tartar sauce

Sandwich aux concombres, fromage fouetté à la crème, yuzu et aneth

Cucumber sandwich with whipped cream cheese, yuzu, and dill

Scones

Scone du moment, sans gluten

Scone of the moment, gluten free

Confiture d'été maison, crème mascarpone au mélilot

Homemade Summer jam, sweet clover mascarpone cream

Douceurs Sweet treats

« Trifle » aux fraises du Québec et menthe, chiboust, crumble

Québec strawberry and mint trifle with chiboust cream and crumble

Gâteau matcha sans gluten, crème de coco

Gluten free matcha cake with coconut cream

Macaron du moment

Macaron of the moment

Truffe au chocolat, caramel et guimauve « feu de camps »

Chocolate truffle, caramel and toasted 'campfire' marshmallow

Servi avec une théière de notre sélection maison

Served with a teapot from our house selection

70\$

(p.p. taxes et service non inclus)

(p.p. taxes and service not included)

10 et 11 MAI 2025 - MAY 10th and 11th 2025



L'heure du thé Royale, végane
Maman, je t'aime!
Vegan, Royal tea time



Apéro

Caviar d'aubergine, verre de Cava rosé
Eggplant "caviar" and a glass of Cava rosé

Sandwiches & canapés

Tuile aux pistaches et noix, tartare de tomates
Pistachio and walnut toast, tomatoes tartar

Rösti de pdt, mayo végane à l'estragon, végépâté, oignons frits
Potato rösti, vegan tarragon mayo, vegepaté, fried onions

Guédille pois chiches au paprika fumé, pickles de chou rouge, pomme paille
Chick peas roll with smoked paprika, pickled red cabbage, and straw potatoes

Arancini feta végane au thym, guacamole, faux mon fumé à la sauce tartare
Vegan feta and thyme arancini, guacamole, and vegelox with tartar sauce

Sandwich aux concombres, fauxmage fouetté à la crème, yuzu et aneth
Cucumber sandwich with whipped vegan cream cheese, yuzu, and dill

Scones

Scone du moment
Scone of the moment

Confiture d'été maison, crème de cajous au mélilot
Homemade Summer jam, sweet clover cashew cream

Douceurs Sweet treats

« Trifle » fraises du Québec et menthe, crème d'amandes, crumble
Québec strawberry and mint trifle with almond cream and crumble

Gâteau matcha, crème de coco
Matcha cake with coconut cream

Macaron du moment
Macaron du moment

Truffe au chocolat, caramel
Chocolate truffle, caramel



Servi avec une théière de notre sélection maison
Served with a teapot from our house selection

70\$

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

10 et 11 MAI 2025 - MAY 10th and 11th 2025