



L'heure du thé classique

Brise d'été

Summer Breeze, Classic Tea Time



Sandwiches & canapés

Tuile aux pistaches et noix, œuf 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, rôti de bœuf, oignons frits
Potato rösti, tarragon mayo, roast beef, fried onions

Guédille de crevettes au paprika fumé, pickles de chou rouge, pommes 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, nature
Earl Grey and white chocolate, plain

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

Douceurs Sweet treats

« Trifle » aux petits fruits, chiboust, crumble
Summer berries 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 camp »
Chocolate, caramel and toasted 'campfire' marshmallow



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

55\$ ou/or Royal 85\$

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



L'heure du thé végétarienne

Brise d'été

Summer Breeze, Vegetarian Tea Time

Sandwiches & canapés

Tuile aux pistaches et noix, œuf 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, pommes 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, nature
Earl Grey and white chocolate, plain

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

Douceurs Sweet treats

« Trifle » aux petits fruits, crème d'amande, crumble
Summer berries 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 camp »
Chocolate with caramel and toasted 'campfire' marshmallow



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

55\$ ou/or Royal 85\$

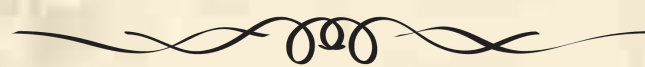
(p.p. taxes et service non inclus)
(p.p. taxes and service not included)



L'heure du thé sans gluten

Brise d'été

Summer Breeze, Gluten free Tea Time



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, rôti de bœuf, oignons frits
Potato rösti, tarragon mayo, roast beef, fried onions

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

Arancini feta au thym, guacamole, faumon 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 petits fruits, chiboust, crumble
Summer berries 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

55\$ ou/or Royal 85\$

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



L'heure du thé végétane **Brise d'été** *Summer Breeze, Vegan Tea Time*



Sandwiches & canapés

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

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

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

Arancini feta végétane 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 » aux petits fruits, crème d'amandes, crumble
Summer berries trifle with almond cream and crumble

Gâteau matcha, crème de coco
Matcha cake with coconut cream

Pâte de fruit
Pate de fruit

Truffe au chocolat, caramel
Chocolate truffle, caramel



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

55\$ ou/or Royal 85\$

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