



L'heure du thé classique
Saveurs d'automne
Autumn Flavors, Classic Tea Time

Sandwiches & canapés

Crostini pacanes et canneberges, courge musquée, pickles, feta
Pecans and cranberry crostini, Butternut squash, pickles, feta

Latkes de panais et chia, saumon fumé, crème aigrette, chips de panais
Parsnip and chia latke, smoked salmon, tangy cream, parsnip chips

Sandwich au boeuf style « Philly », vieux cheddar, champignons marinés
“Philly” style beef sandwich with aged cheddar and marinated mushrooms

Cromesquis de carotte, effiloché de canard à l'orange amère et amande
Carrot cromesquis, pulled duck with bitter orange and almond

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 fraises et romarin, crème mascarpone au mélilot
Homemade strawberry and rosemary jam, sweet clover mascarpone cream

Douceurs
Sweet treats

Coquille de chocolat, praliné pacanes et ganache montée 54%
Chocolate shell, pecan praline and 54% whipped ganache

Gâteau à la citrouille, beurre noisette, graines de courge, chocolat blanc
Pumpkin cake, brown butter, pumpkin seeds, white chocolate

Macaron aux épices d'automne
Autumn spices macaron

Tartelette aux pommes en deux cuissons, crème vanillée
Two-baked apple tartlet with vanilla cream

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
Saveurs d'automne
Autumn Flavors, Vegetarian Tea Time

Sandwiches & canapés

Crostini pacanes et canneberges, courge musquée, pickles, feta
Pecans and cranberry crostini, Butternut squash, pickles, feta

Latkes de panais et chia, faux-mon fumé, crème aigrette, chips de panais
Parsnip and chia latke, smoked vegelox., tangy cream, parsnip chips

Sandwich au tofu style « Philly », vieux cheddar, champignons marinés
Philly-style tofu sandwich, aged cheddar, marinated mushrooms

Cromesquis de carotte, végépâté à l'orange amère et amande
Carrot cromesquis, vegepate with bitter orange and almond

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 fraises et romarin, crème mascarpone au mélilot
Homemade strawberry and rosemary jam, sweet clover mascarpone cream

Douceurs
Sweet treats

Coquillet de chocolat, praliné pacanes et ganache montée 54%
Chocolate shell, pecan praline and 54% whipped ganache

Gâteau à la citrouille, beurre noisette, graines de courge, chocolat blanc
Pumpkin cake, brown butter, pumpkin seeds, white chocolate

Macaron aux épices d'automne
Autumn spices macaron

Tartelette aux pommes en deux cuissons, crème vanillée
Two-baked apple tartlet with vanilla cream

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
Saveurs d'automne
Autumn Flavors, Gluten free Tea Time

Sandwiches & canapés

Crostini pacanes et canneberges, courge musquée, pickles, feta
Pecans and cranberry crostini, Butternut squash, pickles, feta

Latkes de panais et chia, saumon fumé, crème aigrelette, chips de panais
Parsnip and chia latke, smoked salmon, tangy cream, parsnip chips

Sandwich au boeuf style « Philly », vieux cheddar, champignons marinés
"Philly" style beef sandwich with aged cheddar and marinated mushrooms

Cromesquis de carotte, effiloché de canard à l'orange amère et amande
Carrot cromesquis, pulled duck with bitter orange and almond

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

Scones

Scone, sans gluten
Scone of the moment, gluten free

Confiture fraises et romarin, crème mascarpone au mélilot
Homemade strawberry and rosemary jam, sweet clover mascarpone cream

Douceurs
Sweet treats

Coquille de chocolat, praliné pacanes et ganache montée 54%
Chocolate shell, pecan praline and 54% whipped ganache

Gâteau à la citrouille, beurre noisette, graines de courge, chocolat blanc
Pumpkin cake, brown butter, pumpkin seeds, white chocolate

Macaron aux épices d'automne
Autumn spices macaron

Verrine de pommes caramélisées, crème vanillée
Caramelized apples with vanilla cream



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

Saveurs d'automne

Autumn Flavors, Vegan Tea Time

Sandwiches & canapés

Crostini pacanes et canneberges, courge musquée, pickles, feta
Pecans and cranberry crostini, Butternut squash, pickles, feta

Latkes de panais et chia, faux-mon fumé, crème aigrette, chips de panais
Parsnip and chia latke, smoked vegelox., tangy cream, parsnip chips

Sandwich au tofu style « Philly », fauxmage cheddar, champignons marinés
Philly-style tofu sandwich, vegan cheddar, marinated mushrooms

Cromesquis de carotte, végépâté à l'orange amère et amande
Carrot cromesquis, vegepate with bitter orange and almond

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

Scones

Scones du moment
Scone of the moment

Confiture fraises et romarin, crème de cajous au mélilot
Homemade strawberry and rosemary jam, sweet clover cashew cream

Douceurs Sweet treats

Truffe végétane, pralin de pacanes
Vegan truffle, pecan praline

Gâteau à la citrouille, graines de courge caramélisées
Pumpkin cake with caramelized pumpkin seeds

Macaron du moment
Macaron of the moment

Pommes caramélisées, crème d'amande vanillée
Caramelized apples, vanilla almond cream



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)