



L'heure du thé classique
Mois de l'amour
Love Season, Classic Tea Time



Sandwiches & canapés

Petit pain à la volaille au sumac, chutney pommes et canneberges
Roll with sumac-spiced poultry, apple and cranberry chutney

Sandwich au rôti de boeuf à l'estragon, radis et fromage à la crème
Roast beef tarragon and radishes sandwich with cream cheese

Arancini de betterave, aneth et yuzu, rillettes aux deux saumons
Beetroot arancini with dill and yuzu, two salmons rillettes

Oeuf mimosa Rose-Marie, truffe et parmesan
Rosemary mimosa egg with truffle and parmesan

Tartelette parmentier et canard effiloché thym et pomme grenade
Parmentier-style tartlet with shredded duck, thyme and pomegranate

Scones

Earl Grey et chocolat blanc et salé aux tomates confites
Earl Grey and white chocolate, and savory with candied tomatoes

Confiture maison, crème mascarpone au mélilot
Homemade jam, sweet clover mascarpone cream

Douceurs
Sweet treats

Coquille de chocolat aphrodisiaque, gingembre et piment
Aphrodisiac chocolate shell, with ginger and chili

Gâteau Battenberg griotte et hibiscus
Battenberg sour cherry and hibiscus cake

Tartelette passion, ananas confit, meringuée
Passion fruit tartlet, candied pineapple with meringue

Macaron d'amour
Macaron of love



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)

28 janvier au 8 mars 2026
January 28th to March 8th 2026



L'heure du thé végétarienne
Mois de l'amour
Love Season, Vegetarian Tea Time



Sandwiches & canapés

Petit pain à la rillettes de tofu au miso blanc, chutney pommes et canneberges
Roll with white miso tofu,, apple and cranberry chutney

Sandwich au végépaté à l'estragon, radis et fromage à la crème
Vegepate tarragon and radishes sandwich with cream cheese

Arancini de betterave, aneth et yuzu
Beetroot arancini with dill and yuzu

Oeuf mimosa Rose-Marie, truffe et parmesan
Rosemary mimosa egg with truffle and Parmesan

Tartelette parmentier et fondue de poireau au thym et pomme grenade
Parmentier-style tartlet with leek fondue with thyme and pomegranate

Scones

Earl Grey et chocolat blanc et salé aux tomates confites
Earl Grey and white chocolate, and savory with candied tomatoes

Confiture maison, crème mascarpone au mélilot
Homemade jam, sweet clover mascarpone cream

Douceurs
Sweet treats

Coquille de chocolat aphrodisiaque, gingembre et piment
Aphrodisiac chocolate shell, with ginger and chili

Gâteau Battenberg griotte et hibiscus
Battenberg sour cherry and hibiscus cake

Tartelette passion, ananas confit, meringuée
Passion fruit tartlet, candied pineapple with meringue

Macaron d'amour
Macaron of love



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)

28 janvier au 8 mars 2026
January 28th to March 8th 2026



L'heure du thé végétane
Mois de l'amour
Love Season, Vegan Tea Time



Sandwiches & canapés

Petit pain à la rillettes de tofu au miso blanc, chutney pommes et canneberges
Roll with white miso tofu, apple and cranberry chutney

Sandwich au végépaté à l'estragon, radis et fromage à la crème
Vegepate tarragon and radishes sandwich with cream cheese

Arancini de betterave, aneth et yuzu
Beetroot arancini with dill and yuzu

Crostini de ricotta de cajous au romarin
Rosemary cashew ricotta crostini with Rosemary

Tartelette parmentier et fondue de poireau au thym et pomme grenade
Parmentier-style tartlet with leek fondue with thyme and pomegranate

Scones

Fenouil et orange
Orange and Fennell

Confiture maison, crème méliot
Homemade jam, sweet clover cream

Douceurs Sweet treats

Coquillettes de chocolat aphrodisiaque, gingembre et piment
Aphrodisiac chocolate shell, with ginger and chili

Petit gâteau à la vanille et à l'hibiscus
Vanilla and hibiscus cupcake

Verrine passion et ananas confit
Passion fruit verrine with candied pineapple

Macaron
Macaron



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

55\$ ou/ou Royal 85\$

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

28 janvier au 8 mars 2026
January 28th to March 8th 2026



L'heure du thé sans gluten
Mois de l'amour
Love Season, Gluten Free Tea Time



Sandwiches & canapés

Petit pain à la volaille au sumac, chutney pommes et canneberges
Roll with sumac-spriced poultry, apple and cranberry chutney

Sandwich au rôti de boeuf estragon, radis et fromage à la crème
Roast beef tarragon and radishes sandwich with cream cheese

Arancini de betterave, aneth et yuzu, rillettes aux deux saumons
Beetroot arancini with dill and yuzu, two salmons rillettes

Oeuf mimosa Rose-Marie, truffe et parmesan
Rosemary mimosa egg with truffle and Parmesan

Crostini parmentier et canard effiloché thym et pomme grenade
Parmentier-style crostini with shredded duck, thyme and pomegranate

Scones

Fenouil et orange
Orange and Fennell

Confiture maison, crème mascarpone au mélilot
Homemade jam, sweet clover mascarpone cream

Douceurs Sweet treats

Coquillettes de chocolat aphrodisiaque, gingembre et piment
Aphrodisiac chocolate shell, with ginger and chili

Petit gâteau à la vanille et à l'hibiscus
Vanilla and hibiscus cupcake

Verrine passion et ananas confit
Passion fruit verrine with candied pineapple

Macaron
Macaron



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)

28 janvier au 8 mars 2026
January 28th to March 8th 2026