



L'heure du thé classique
Temps des sucres
Sugaring Season, Classic Tea Time

Sandwiches & canapés

Petit pain , salade de chou, jambon laqué à l'érable, oreilles de crisse
Brioche Bun, Coleslaw, Maple-Glazed Ham, Crispy Pork Cracklings

Sandwich à la mousse aux œufs à la truffe et à l'érable
Truffle & Maple Egg Mousse Sandwich

Croustillant de riz, tartare aux deux saumons
Crispy Rice, Two-Salmon Tartare

Mini-tourtière façon Paparmane, chutney de fruits
Paparmane-Style Mini Meat Pie, Fruit Chutney

Croque-érable aux oignons caramélisés, pacanes
Maple Croque with Caramelized Onions & Pecans

Scones

Earl Grey et chocolat blanc et salé au cheddar
Sweet Earl Grey & White Chocolate Scone, and Savory Cheddar Scone

Compote de pommes et fenouil, crème mascarpone au mélilot
Homemade apple and fennel compote, sweet clover mascarpone cream

Douceurs
Sweet treats

Coquillette de chocolat maya, caramel d'argousier
Mayan Chocolate Coquillette, Sea Buckthorn Caramel

Tartelette façon crème brûlée, confit d'érable
Crème Brûlée Tartlet, Maple Confit

Pouding chômeur sublimé
The Sublime Chômeur

Macaron à la tire d'érable
Maple Taffy 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)

11 mars au 3 mai 2026
March 11th to May 3rd 2026



L'heure du thé végétarienne
Temps des sucres
Sugaring Season. Vegetarian Tea Time

Sandwiches & canapés

Petit pain, salade de chou, jaquier laqué à l'érable, oignons croustillants
Brioche Bun, Coleslaw, Maple-Glazed Jack fruit, Crispy onions

Sandwich à la mousse aux œufs à la truffe et à l'érable
Truffle & Maple Egg Mousse Sandwich

Croustillant de riz, tartare aux carottes fumées
Crispy Rice, Smoked Carrot Tartare

Mini-tourtière végé façon Paparmane, chutney de fruits
Paparmane-Style Mini Vegetarian Pie, Fruit Chutney

Croque-érable aux oignons caramélisés, pacanes
Maple Croque with Caramelized Onions & Pecans

Scones

Earl Grey et chocolat blanc et salé au cheddar
Sweet Earl Grey & White Chocolate Scone, and Savory Cheddar Scone

Compote de pommes et fenouil, crème mascarpone au mélilot
Homemade apple and fennel compote, sweet clover mascarpone cream

Douceurs
Sweet treats

Coquillette de chocolat maya, caramel d'argousier
Mayan Chocolate Coquillettes, Sea Buckthorn Caramel

Tartelette façon crème brûlée, confit d'érable
Crème Brûlée Tartlet, Maple Confit

Pouding chômeur sublimé
The Sublime Chômeur

Macaron à la tire d'érable
Maple Taffy 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)

11 mars au 3 mai 2026
March 11th to May 3rd 2026



L'heure du thé végane
Temps des sucres

Sugaring Season, Vegan Tea Time

Sandwiches & canapés

Petit pain, salade de chou, jaquier laqué à l'érable, oignons croustillants
Brioche Bun, Coleslaw, Maple-Glazed Jack fruit, Crispy Onions

Sandwich à la ricotta de cajous à l'érable
Cashews Maple Ricotta Sandwich

Croustillant de riz, tartare aux carottes fumées
Crispy Rice, Smoked Carrot Tartare

Tartelette végane, chutney de fruits
Vegan tartlet with and Fruit Chutney

Croque-érable aux oignons caramélisés, pacanes
Maple Croque with Caramelized Onions & Pecans

Scones

Orange et érable
Orange and Maple

Compote de pommes et fenouil, crème de cajous au mélilot
Homemade Apple and Fennel Compote, Sweet Clover Cashew Cream

Douceurs
Sweet treats

Fleur de chocolat maya, caramel d'argousier
Chocolate Flower, Mayan Chocolate & Sea Buckthorn Caramel

Crème d'amande vanillée, confit d'érable
Almond Vanilla Cream, Maple Confit

Pouding chômeur sublimé végane
The Sublime Vegan Chômeur

Macaron du moment
Macaron of the moment

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)

11 mars au 3 mai 2026
March 11th to May 3rd 2026



L'heure du thé sans gluten
Temps des sucres
Sugaring Season, Gluten Free Tea Time

Sandwiches & canapés

Petit pain , salade de chou, jambon laqué à l'érable, oreilles de crisse
Brioche Bun, Coleslaw, Maple-Glazed Ham, Crispy Pork Cracklings

Sandwich à la mousse aux œufs à la truffe et à l'érable
Truffle & Maple Egg Mousse Sandwich

Croustillant de riz, tartare aux deux saumons
Crispy Rice, Two-Salmon Tartare

Mini-tourtière façon Paparmane, chutney de fruits
Paparmane-Style Mini Tourtière, Fruit Chutney

Croque-érable aux oignons caramélisés, pacanes
Maple Croque with Caramelized Onions & Pecans

Scones

Orange et érable
Orange and Maple

Compote de pommes et fenouil, crème mascarpone au mélilot
Homemade apple and fennel compote, sweet clover mascarpone cream

Douceurs
Sweet treats

Coquillette de chocolat maya, caramel d'argousier
Mayan Chocolate Coquillettes, Sea Buckthorn Caramel

Crème d'amande vanillée, confit d'érable
Almond Vanilla Cream, Maple Confit

Pouding chômeur sublimé
The Sublime Chômeur

Macaron à la tire d'érable
Maple Taffy 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)

11 mars au 3 mai 2026
March 11th to May 3rd 2026