

L'heure du thé - *Afternoon tea*
Maman je t'aime
Classique - *Classic*



Apéro

Un verre de bulles et la surprise du chef
A glass of bubbles and chef's surprise

Sandwiches & canapés

Sandwich aux concombres et yuzu
Cucumber and yuzu sandwich

Petit pain au bœuf effiloché, légumes croquants, mayo miso, sésame
Pulled beef bun, crunchy vegetables, miso mayo, sesame

Polenta au crabe et micro-basilic
Crab polenta with micro basil

Tartelette crémeuse au chèvre, poire, condiment de cameline
Creamy goat cheese tartlet, pear, camelina condiment

Crostini piperade et rilette de volaille à l'estragon
Piperade crostini with tarragon chicken rilette

Scones

Earl Grey et chocolat blanc et salé aux épinards et féta
Sweet Earl Grey & White Chocolate Scone, and Savory Spinach and feta Scone

Confiture du moment, crème mascarpone au mélilot
Homemade jam, sweet clover mascarpone cream

Douceurs
Sweet treats

Pavlova thé vert, passion, argousier, mangue et gingembre
Green tea pavlova, passion fruit, sea buckthorn, mango and ginger

Tartelette à la rhubarbe, mousse chocolat blanc et lime
Rhubarb tartlet, white chocolate and lime mousse

Lingot chocolat 70 %, croustillant de riz soufflé, tuile de grué
70% chocolate bar, puffed rice crisp, cocoa nib tuile

Macaron au matcha
Matcha macaron

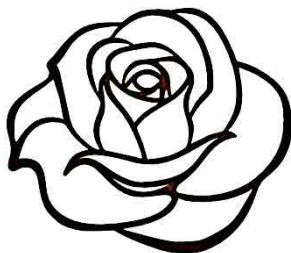


Servi avec une théière de notre sélection maison
Served with a teapot from our house selection

75\$

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

9 et 10 mai 2026 - *May 9th and 10th 2026*



L'heure du thé - *Afternoon tea*
Maman je t'aime
Végétarien - *Vegetarian*

Apéro

Un verre de bulles et la surprise du chef
A glass of bubbles and chef's surprise

Sandwiches & canapés

Sandwich aux concombres et yuzu
Cucumber and yuzu sandwich

Petit pain au jacquier rôti effiloché, légumes croquants, mayo miso, sésame
Pulled roasted jackfruit bun, crunchy vegetables, miso mayo, sesame

Polenta croustillante, maïs rôti et micro-basilic
Crispy polenta, roasted corn and micro basil

Tartelette crémeuse au chèvre, poire, condiment de cameline
Creamy goat cheese tartlet, pear, camelina condiment

Crostini piperade de poivron aux herbes
Herbed bell pepper piperade crostini

Scones

Earl Grey et chocolat blanc et salé aux épinards et féta
Sweet Earl Grey & White Chocolate Scone, and Savory Spinach and feta Scone

Confiture du moment, crème mascarpone au mélilot
Homemade jam, sweet clover mascarpone cream

Douceurs
Sweet treats

Pavlova thé vert, passion, argousier, mangue et gingembre
Green tea pavlova, passion fruit, sea buckthorn, mango and ginger

Tartelette à la rhubarbe, mousse chocolat blanc et lime
Rhubarb tartlet, white chocolate and lime mousse

Lingot chocolat 70 %, croustillant de riz soufflé, tuile de grué
70% chocolate bar, puffed rice crisp, cocoa nib tuile

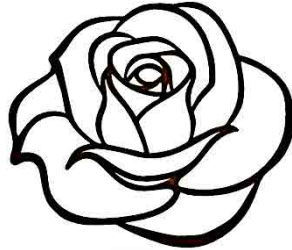
Macaron au matcha
Matcha macaron

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

75\$

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

9 et 10 mai 2026 - *May 9th and 10th 2026*



L'heure du thé - *Afternoon tea*
Maman je t'aime
Végétarien - *Vegetarian*

Apéro

Un verre de bulles et la surprise du chef
A glass of bubbles and chef's surprise

Sandwiches & canapés

Sandwich aux concombres et yuzu
Cucumber and yuzu sandwich

Petit pain au jacquier rôti effiloché, légumes croquants, mayo miso, sésame
Pulled roasted jackfruit bun, crunchy vegetables, miso mayo, sesame

Polenta croustillante, maïs rôti et micro-basilic
Crispy polenta, roasted corn and micro basil

Tartelette crémeuse au chèvre, poire, condiment de cameline
Creamy goat cheese tartlet, pear, camelina condiment

Crostini piperade de poivron aux herbes
Herbed bell pepper piperade crostini

Scones

À l'orange
Orange scones

Confiture du moment, crème de cajou au mélilot
Homemade jam, sweet clover cashew cream

Douceurs
Sweet treats

Pavlova thé vert, passion, argousier, mangue et gingembre
Green tea pavlova, passion fruit, sea buckthorn, mango and ginger

Tartelette à la rhubarbe, crumble à la lime
Rhubarb tartlet with lime crumble

Lingot chocolat 70 %, croustillant de riz soufflé, tuile de grué
70% chocolate bar, puffed rice crisp, cocoa nib tuile

Macaron végane
Vegan macaron

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

75\$

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

9 et 10 mai 2026 – *May 9th and 10th 2026*