



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 au concombre 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*

Piperade et rillettes de volaille à l'estragon sur crostini  
*Piperade crostini with tarragon poultry rillettes*

**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)*



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 au concombre 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*

Piperade de poivron aux herbes sur crostini  
*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)*



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 au concombre 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*

Piperade de poivron aux herbes sur crostini  
*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)*



L'heure du thé - *Afternoon tea*  
**Maman je t'aime**  
Sans Gluten - *Gluten Free*

---

**Apéro**

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

---

**Sandwiches & canapés**

Sandwich au concombre 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*

Craquelin au chèvre frais, poire, condiment de cameline  
*Cracker with fresh goat cheese, pear, camelina condiment*

Piperade et rillettes de volaille à l'estragon sur crostini  
*Piperade crostini with tarragon poultry rillettes*

**Scones**

À l'orange  
*Orange scones*

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*

Verrine à la rhubarbe, mousse chocolat blanc et lime  
*Rhubarb verrine, 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)*