

Brise d'été

24 juin au 6 septembre inclusivement

Pour les deux prochaines heures, prenez place à notre table estivale.
Nous vous invitons à découvrir le menu **Brise d'été** inspiré des saveurs ensoleillées
et des couleurs éclatantes qui font la beauté de l'été..

L'Heure du thé est offerte avec votre choix parmi notre sélection de thés maison,
et en version **Royale**, incluant une bouteille de champagne (200 ml).

Le plateau est servi individuellement et se décline en versions **Classique, Végétarienne ou Végane**.

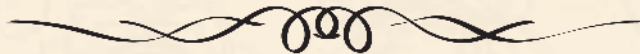
Une option **sans gluten** est également disponible pour les personnes souhaitant réduire leur consommation de gluten.
Veuillez noter que cette option ne convient pas aux personnes souffrant d'allergies sévères ou d'intolérances,
en raison des risques de contamination croisée en cuisine.

Veillez nous informer de toute allergie alimentaire.
Bien que nous prenions toutes les précautions nécessaires,
notre cuisine manipule plusieurs allergènes et nous ne pouvons garantir l'absence de traces.

Nous vous souhaitons un été tout en couleurs, en saveurs et en douceur.

Anouk Trottier
Directrice, copropriétaire

Yoann Bouyer
Chef exécutif, copropriétaire



Summer Breeze

Available from June 24th to September 6th

For the next two hours, join us at our summer table.
We invite you on a culinary journey with our **Summer Breeze** menu, inspired by the vibrant colours
and sun-drenched flavours that define the beauty of summer..

Afternoon Tea is offered with your choice from our house tea selection, and in a **Royal** version,
including a bottle of champagne (200 ml).

The tiered platter is served individually and is available in **Classic, Vegetarian, or Vegan** versions.

A **gluten-free** option is also available for guests wishing to reduce their gluten intake.
Please note that this option is not suitable for individuals with severe allergies or intolerances
due to the risk of cross-contamination in the kitchen.

Please inform your server of any food allergies.
While we take every precaution, our kitchen handles multiple allergens
and we cannot guarantee the complete absence of traces.

Wishing you a summer full of colour, flavour, and simple pleasures.

Anouk Trottier
Manager, co-owner

Yoann Bouyer
Executive chef, co-owner



L'heure du thé Classique *Classic Tea Time*



Sandwiches & canapés

Sandwich aux concombres et yuzu
Cucumber and yuzu sandwich

Petit pain, rillettes de volaille, sauce tartare, herbes du jardin
Roll, Chicken Rillettes, Tartar Sauce, Garden Herbs

Blinis, truite et saumon fumés, avocat, grenade
Blinis with Smoked Trout and Salmon, Avocado, Pomegranate

Latke de patate douce, effiloché de canard à l'orange
Sweet Potato Latke, Orange Pulled Duck

Tartelette d'été aux petits pois verts et aux noisettes
Summer Tartlet with Green Peas and Hazelnuts

Scones

Earl Grey et chocolat blanc, et aux framboises
Earl Grey and White Chocolate, and Raspberries

Confiture fraises-romarin, crème mascarpone au mélilot
Strawberry-Rosemary Jam, Sweet Clover Mascarpone Cream

Douceurs Sweet treats

Petit chou fraise-Sichuan, crème au thé vert
Strawberry-Sichuan Cream Puff, Green Tea Cream

Tartelette aux bleuets et à la lime
Blueberry and Lime Tartlet

Entremet pêche-basilic, miel, génoise à l'huile d'olive
Peach-Basil, and Honey Entremet, Olive Oil Sponge Cake

Macaron au chocolat, tuile de grué
Chocolate Macaron, Cocoa Nib Tuile



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)

Brise d'été, 24 juin au 6 septembre 2026
Summer Breeze, June 24th to September 6th



L'heure du thé Végétarienne *Vegetarian Tea Time*



Sandwiches & canapés

Sandwich aux concombres et yuzu
Cucumber and yuzu sandwich

Petit pain, pois chiches rôtis, sauce tartare, herbes du jardin
Roll, Roasted Chickpeas, Tartar Sauce, Garden Herbs

Blinis aux carottes fumées, avocat, grenade
Blinis with Smoked Carrots, Avocado, Pomegranate

Latke de patate douce, végépaté, mayo à l'orange
Sweet Potato Latke, Orange Mayo, Vegepate

Tartelette d'été aux petits pois verts et aux noisettes
Summer Tartlet with Green Peas and Hazelnuts

Scones

Earl Grey et chocolat blanc et aux framboises
Earl Grey, White Chocolate, and Raspberries

Confiture fraises-romarin, crème mascarpone au mélilot
Strawberry-Rosemary Jam, Sweet Clover Mascarpone Cream

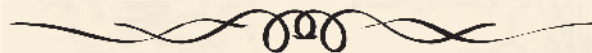
Douceurs Sweet treats

Petit chou fraise-Sichuan, crème au thé vert
Strawberry-Sichuan Cream Puff, Green Tea Cream

Tartelette aux bleuets et à la lime
Blueberry and Lime Tartlet

Entremet pêche-basilic, miel, génoise à l'huile d'olive
Peach-Basil, and Honey Entremet, Olive Oil Sponge Cake

Macaron au chocolat et tuile de grué
Chocolate Macaron and Cocoa Nib Tuile



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)

Brise d'été, 24 juin au 6 septembre 2026
Summer Breeze, June 24th to September 6th



L'heure du thé Végane *Vegan Tea Time*



Sandwiches & canapés

Sandwich aux concombres et yuzu
Cucumber and yuzu sandwich

Petit pain, pois chiches rôtis, sauce tartare, herbes du jardin
Roll, roasted chickpeas, Tartar Sauce, Garden Herbs

Crostini aux carottes fumées, avocat, grenade
Crostini with Smoked Carrots, Avocado, Pomegranate

Latke de patate douce, végépâté, mayo à l'orange
Sweet Potato Latke, Orange Mayo, Vegepate

Tartelette d'été aux petits pois verts et aux noisettes
Summer Tartlet with Green Peas and Hazelnuts

Scones

Scone à l'orange et scone aux canneberges
Orange scone and cranberries scone

Confiture fraises-romarin, crème de cajous au mélilot
Strawberry-Rosemary Jam, Sweet Clover Cashew Cream

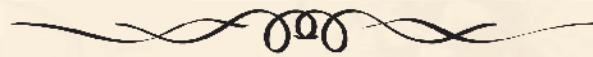
Douceurs Sweet treats

Petit chou fraise-Sichuan, crème au thé vert
Strawberry-Sichuan Cream Puff, Green Tea Cream

Tartelette aux bleuets et à la lime
Blueberry and Lime Tartlet

Entremet pêche-basilic, génoise à l'huile d'olive
Peach-Basil Entremet, Olive Oil Sponge Cake

Macaron végétarien du moment
Vegan 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)

Brise d'été, 24 juin au 6 septembre 2026
Summer Breeze, June 24th to September 6th