



Saveurs d'automne

9 septembre au 15 novembre inclusivement



Pour la prochaine heure, nous vous invitons à découvrir le menu **Saveurs d'automne**, inspiré par les récoltes de saison, les parfums réconfortants et les couleurs chaleureuses qui font tout le charme de cette période de l'année.

L'Heure du thé est offerte avec votre choix parmi notre sélection de thés maison, ainsi qu'en version **Royale**, incluant une bouteille de champagne (200 ml), ou encore deux verres de **Maison Théier**, sans alcool.

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.

Veuillez 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.

Bienvenue aux saveurs d'automne de Paparmane.

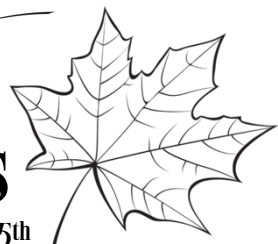
Anouk Trottier
Directrice, copropriétaire

Yoann Bouyer
Chef exécutif, copropriétaire



Autumn Flavours

Available from September 9th to November 15th



For the next hour, we invite you to discover our **Flavours of Autumn** menu, inspired by the season's harvest, comforting aromas, and warm colours that make this time of year so special.

Afternoon Tea is served with your choice from our selection of house teas, and is also available **Royale**, including a 200 ml bottle of champagne, or with two glasses of non-alcoholic **Maison Théier**.

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 carottes fumées, câpres et aneth
Smoked carrot, caper and dill sandwich

Petit pain, bœuf effiloché fumé, oignons rôtis
Bun, smoked pulled beef, roasted onions

Crostini, déclinaison de courges, chips de jambon cru, sauge
Crostini, squash variations, cured ham chips, sage

Vol-au-vent, gravlax de saumon et truite, sumac, bergamote, grenade
Vol-au-vent, salmon and trout gravlax, sumac, bergamot, pomegranate

Pain brioché doré, mimosa d'oeuf à la truffe
Brioche French toast, truffled egg mimosa

Scones

Earl Grey et chocolat blanc, et nature
Earl Grey and white chocolate, and plain

Confiture poire et gingembre, crème mascarpone au mélilot
Pear and ginger jam, sweet clover Mascarpone cream

Douceurs

Sweet treats

Gâteau au fromage à la citrouille d'automne
Fall pumpkin cheesecake

Tarte aux pacanes, crème onctueuse à la vanille
Pecan pie, vanilla cream

Macaron à la crème brûlée
« Crème brûlée » Macaron

Coquille de chocolat, sucre à la crème, noisettes, ganache aux pommes
Chocolate shell, cream fudge, hazelnuts, apple ganache



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

57\$ ou/or Royal 89\$

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



L'heure du thé Végétarienne

Vegetarian Tea Time



Sandwiches & canapés

Sandwich aux carottes fumées, câpres et aneth
Smoked carrot, caper and dill sandwich

Petit pain, tofu fumé, oignons rôtis
Bun, smoked tofu, roasted onions

Crostini, déclinaison de courges, chips de coco, sauge
Crostini, squash variations, coconut chips, sage

Vol-au-vent, betterave confite, sumac, bergamote, grenade
Vol-au-vent, candied beetroot, sumac, bergamot, pomegranate

Pain brioché doré, mimosa d'oeuf à la truffe
Brioche French toast, truffled egg mimosa

Scones

Earl Grey et chocolat blanc, et nature
Earl Grey and white chocolate, and plain

Confiture poire et gingembre, crème mascarpone au mélilot
Pear and ginger jam, sweet clover Mascarpone cream

Douceurs

Sweet treats

Gâteau au fromage à la citrouille d'automne
Fall pumpkin cheesecake

Tarte aux pacanes, crème onctueuse à la vanille
Pecan pie, vanilla cream

Macaron à la crème brûlée
« Crème brûlée » Macaron

Coquille de chocolat, sucre à la crème, noisettes, ganache aux pommes
Chocolate shell, cream fudge, hazelnuts, apple ganache



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

57\$ ou/or Royal 89\$

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



L'heure du thé Végane

Vegan Tea Time



Sandwiches & canapés

Sandwich aux carottes fumées, câpres et aneth

Smoked carrot, caper and dill sandwich

Petit pain, tofu fumé, oignons rôtis

Bun, smoked tofu, roasted onions

Crostini, déclinaison de courges, chips de coco, sauge

Crostini, squash variations, coconut chips, sage

Tartelette de betterave confite, sumac, bergamote, grenade

Candied beetroot tartlet, sumac, bergamot, pomegranate

Pain brioché doré, mimosa d'oeuf à la truffe

Brioche French toast, truffled egg mimosa

Scones

Scones du moment

Scones of the moment

Confiture poire et gingembre, crème de cajous au mélilot

Pear and ginger jam, sweet clover cashew cream

Douceurs

Sweet treats

Gâteau au fromage végétane, citrouille, épices d'automne

Vegan cheesecake, pumpkin, fall spices

Tarte aux pacanes, crème onctueuse à la vanille

Pecan pie, vanilla cream

Macaron de saison

Macaron of the season

Coquille de chocolat, sucre à la crème, noisettes, crème à la pomme

Chocolate shell, cream fudge, hazelnuts, apple cream



Servi avec une théière de notre sélection maison

Served with a teapot from our house selection

57\$ ou/or Royal 89\$

(p.p. taxes et service non inclus)

(p.p. taxes and service not included)