



Les Plats Principaux

Flétan,

Beurre blanc Kalamata, salsa de concombre à la coriandre

Halibut,

Kalamata white wine butter, cucumber salsa an coriander

16\$

Bagel au saumon fumé du Ripplecove

Ripplecove Smoked Salmon on bagel

16\$

Salade tiède de joue de bœuf,

Cipollonis au balsamique, champignons à l'huile de truffe

Warm salad of beef cheek,

Cippolini balsamic, mushrooms with truffle oil

17\$

Cuisse de pintade confit,

Jus de canard tomaté

Guinea fowl leg confit,

Duck juice with tomato

18\$

Ravioli de fromage de chèvre et asperge,

Crème d'oignon au citron confit

Ravioli of goat cheese and asparagus,

Cream of onion with lemon confit

16\$



Les Desserts

Tarte Tatin de pommes du ‘*Verger Heath*’, revisitée

Rhubarbe, quenelle glacé au fromage

Revisited apple tarte Tatin from ‘*Heath Orchard*’

Rhubarb, iced cheese quenelle

12\$

Crème brûlée au chocolat blanc et lime

Crème brûlée with chocolate and lime

12\$

Marquise de chocolat à l’orange

Chocolate and orange marquise

14\$

Chariot de fromages affinés du Québec

Trolley of Quebec cheese

18\$



Thé Noir / Black Tea

Earl Grey Biologique / Organic Earl Grey

Les pointes dorées de thé noir
ajouté d'un zeste d'huile de bergamote.
*A classic. Rich organic black tea leaves
with organic bergamot oil.*

Earl Grey Décaféiné/ Decaffeinated Earl Grey

Petit Déjeuner Anglais / English Breakfast
Un robuste mélange de feuille de thé noir.
*A robust wide-awake blend of premium black tea
leaves.*

Douce Orange / Orange Dulce

Un mélange de thé noir avec l'orange,
la vanille et les fleurs de jasmine.
*A blend of black tea leaves, orange, vanilla
and jasmine blossoms*

Bombay Chai

Un mélange d'épices évoquant
les arômes enivrants d'un marché indien.
Black tea leaves with subtle hints of orange,

Thé Vert / Green Tea

Hojicha Biologique / Organic Hojicha

Rôties lentement, les feuilles de thé vert dégagent un
riche goût de noisette.
*Slow-roasted green tea leaves yield a rich, nutty
brew.*

Menthe Marrakesh Mint

Thé vert et menthe poivrée
cultivée dans les montagnes au Tiznit.
*Green tea blended with peppermint leaves
from the Moroccan Mountains.*

Thé Vert Tropical / Tropical Green Tea

Harmonieusement agencée à de doux fruits tropicaux.
Harmoniously blended with sweet tropical fruit.

*Tous nos thés sont à 3.50\$ par théière.
All our teas are \$3.50 per tea pot.*

Tisane / Herbal Tea

Camomille Agrume / Citrus Camomille

La fleur de camomille égyptienne
avec de subtiles tranches d'agrumes.
*Soothing Egyptian chamomile flower with
subtle slices of citrus.*

Maté Amazonien / Rainforest Maté

Le maté agrémenté de fruits et d'épices,
pour un effet tonifiant.
*The maté herb brewed with fruit and spices,
generating a tonic effect.*

Nectar Africain / African Nectar

Feuilles de rooibos en équilibre
avec fruits tropicaux.
*Rooibos leaves teaming up
with tropical fruit and blossoms*

Zeste de Gingembre / Ginger Twist

Mélange de citronnelle, fruits tropicaux,
menthe, gingembre et ginseng.
Mix of lemongrass, tropical fruit, mint,

Thé Blanc / White Orchard

Thé blanc chinois
avec un mélange de pêche et de melon.
*Mouth watering melon and peach fruit
blended with pure China white tea.*

Thé Glacé / Iced Tea

California Fields

Calypso Mango





Les Entrées

**Velouté de potiron aux épices douces,
salpicons de pomme au basilic**
*Pumpkin soup with mild spices,
apple basil salpicon*
12\$

**Saumon gravlax mi-cuit aux agrumes,
blinis et caviar de pois vert**
*Salmon gravlax just seared with citrus,
blinis and green pea caviar*
12\$

**Rillettes de canard,
salade de tomates cerisette à la ciboulette**
*Rilette of duck,
salad of cherry tomatoes and chives*
14\$

**Brioché de fromage 'Alfred le Fermier',
chutney à la poire**
*'Alfred le Fermier' brioche,
pear chutney*