



BAKERY MENU

MENU DE PÂTISSERIES

CAKES // GÂTEAUX

Pumpkin Loaf Cake

Gâteau à la citrouille \$4.85

Golden Loaf Cake

Gâteau doré \$4.85

Marble Cake

Gâteau marbré \$4.85

COOKIES // BISCUITS

Biscotti \$3

*contains nuts

**contient des noix*

Chocolate Chip Cookies

Biscuit aux brisures de chocolat \$3

SEASONAL TREATS

PÂTISSERIES SAISONNIÈRE

Brownie (GF) *contains nuts // *Brownie sans gluten* *contient des noix \$4.50

Apple Chai Spiced Muffins // *Muffin aux pommes et aux épices chai* \$5.95

Sweet Potato Scone // *Scone à la patate douce* \$3.50

Apple Danish // *Danoise aux pommes* \$4.50

Cinnamon Roll // *Brioche à la cannelle* \$4.25

Butter Tart // *Tartelettes au beurre* \$3

Croissant \$3.50





SEASONAL DRINKS CARTE DES BOISSONS SAISONNIÈRE

FLAVOURED LATTES \$6

LATTES AROMATISÉS \$6

Pumpkin Pie // *Tarte à la citrouille*

Maple Spice // *Érable épicé*

Hazelnut // *Noisette*

Vanilla // *Vanille*

Candied orange // *Orange confite*

Salted Caramel // *Caramel salé*

Caramel Apple Butter

Buerre de pomme au caramel

TEA LATTES // THÉS AU LAIT

London Fog \$5.75

Chai Latte \$4.85

Ordinary Time Latte (matcha) \$4.75

Latte du temps ordinaire (matcha) \$4.75

HOT CHOCOLATE

CHOCOLAT CHAUD

Classic // *Classique* \$4.50

Candied Orange \$6.50

Orange confite \$6.50

Hazelnut // *Noisette* \$5.50

WHITE HOT CHOCOLATE CHOCOLAT CHAUD BLANC

Classic // *Classique* \$4.50

Matcha \$6.50

Roses in Winter \$6.50

Roses en hiver \$6.50

Strawberry Rose \$6.50

Fraises et rose \$6.50

SEASONAL SPECIALS // SPÉCIALES SAISONNIÈRE

Pumpkin Delight // *Latte Délice à la citrouille* \$8

Pumpkin Chai Latte // *Chai latte à la citrouille* \$6

Apple Cider // *Cidre de pomme* \$4.50





LUNCH MENU

MENU DU DÎNER

SANDWICHES

Ham and Swiss Sandwich // *Sandwich au jambon et au fromage suisse* \$12

Grilled Cheese // *Sandwich au fromage fondu* \$10

Maple and Thyme Glazed Pear and Brie Sandwich \$10.85

Sandwich au brie et à la poire glacée d'érable et au thyme \$10.85

SOUP // SOUPE

Pumpkin Butternut Squash Soup \$9.50

Soupe à la citrouille et courge musquée \$9.50

Creamy Roasted Tomato Soup \$10

Soupe crémeuse aux tomates grillées \$10

ADD FLATBREAD // *AJOUTER UN PAIN PLAT* \$6.50

FLATBREAD // PAIN PLAT \$9.00

Buttered and toasted with your choice of garlic or parmesan. Served with hummus.

Beurré et grillé avec votre choix de fromage parmesan ou d'ail, servi avec du hummus





STANDARD DRINKS

CARTE DES BOISSONS

COFFEE // CAFÉ

Drip Coffee // *Café filtré* \$3.00

Espresso \$3.00

Americano \$3.00

Latte \$4.75

Cappuccino \$4.75

Flat White \$4.00

Cortado \$4.00

Mocha \$5.25

Add oat milk or almond milk: +\$0.50

*Ajouter le boisson à l'avoine ou le
boisson d'amande: +\$0.50*

TEA // THÉ

Assam \$3.30

Earl Grey \$3.30

Chamomile \$3.30

Green Tea // *Thé vert* \$3.30

Ginger Lemongrass \$3.30

Gingembre et Citronnelle \$3.30

TEA LATTE // THÉ AU LAIT

Chai Latte // *Thé chai latte* \$4.85

Add oat milk, almond milk,
or lactose-free milk: +\$0.50

Ajouter le boisson à l'avoine, le boisson
d'amande, ou le boisson sans lactose:
+\$0.50

