



BAKERY MENU

MENU DE LA PÂTISSERIE

CAKES // GÂTEAUX

Orange Spice Cake \$5
gâteau aux épices et à l'orange \$5

Pumpkin Loaf Cake \$5.25
gâteau à la citrouille \$5.25

Vanilla Loaf Cake \$4.85
gâteau à la vanille \$4.85

Marble Loaf Cake \$4.85
Gâteau marbré \$4.85

COOKIES // BISCUITS

Ginger Crinkles \$3.50
biscuit au pain d'épices \$3.50

Fruitcake Shortbread \$3.50
*biscuit sablé aux gâteaux aux fruits
\$3.50*

Chocolate Chip Cookie \$3
biscuit aux brisures de chocolat \$3

Biscotti \$3*

SEASONAL TREATS // PÂTISSERIES DE SAISON

Apple Chai Spiced Muffin // muffin aux pommes et aux épices chai \$6

Orange Raspberry Scone // scone à l'orange et à la framboise \$4.50

Sweet Potato Scone // scone à la patate douce \$4.50

Cinnamon Roll // brioche à la cannelle \$4.50

Maple Danish // danois à l'érable \$4.50

Butter Tart // tarte au beurre \$3*

Brownie (GF) \$5*

Croissant \$4

contains nuts // contient des noix





SEASONAL DRINKS

CARTE DES BOISSONS SAISONNIÈRES

SEASONAL SPECIALS // BOISSONS DE SAISON

- Gingerbread Hot Chocolate // chocolat chaud au pain d'épices \$8
- Gingerbread Latte // latte au pain d'épices \$8.50
- Orange Chocolate Mocha Latte // latte au chocolat et à l'orange \$8.50
- Peppermint Deluxe White Hot Chocolate \$8.50
- Chocolat chaud blanc à la menthe poivrée \$8.50*

FLAVOURED LATTES // LATTE AROMATISÉS

- Caramel Apple Butter // beurre de pomme au caramel \$6
- Salted Caramel // caramel salé \$6
- Roasted Hazelnut // noisette grillée \$6
- Peppermint // menthe poivrée \$6
- Candied Orange // orange confite \$6
- Cinnamon Bun // brioche à la cannelle \$6
- Maple Spice // épice d'érable \$6
- Vanilla // vanille \$6

HOT CHOCOLATE *CHOCOLAT CHAUD*

- Classic // classique \$5
- Spiced // épicé \$6.50
- Peppermint // menthe poivrée \$6.50
- Candied Orange // orange confite \$6.50
- Roasted Hazelnut \$6.50
- noisette grillée \$6.50*

OTHER OPTIONS *ALTERNATIVES*

- Apple Cider \$5
- cidre de pomme \$5*





STANDARD DRINKS

CARTE DES BOISSONS

COFFEE // CAFÉ

Drip Coffee // café filtre \$3

Espresso \$3

Americano \$3

Latte \$5

Cappuccino \$5

Flat White \$4.50

Cortado \$4

Macchiato \$4

Mocha \$6

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

*Ajouter du lait d'avoine / lait d'amande
/ lait sans lactose : +\$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 LATTES // THÉ AU LAIT

Chai Latte \$5

London Fog \$6

Matcha Latte \$5

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

*Ajouter du lait d'avoine / lait d'amande
/ lait sans lactose : +\$0.50*





LUNCH MENU

MENU DU DÎNER

SOUP // SOUPE

French Onion Soup // soupe à l'oignon \$8.50

SANDWICHES // SANDWICHES



Maple Thyme Glazed Pear & Brie Croissant \$10
croissant aux poires et au brie glacé au sirop d'érable et au thym

Apple Cranberry Brie Croissant \$12
croissant aux pommes, canneberges et brie \$12

Ham & Swiss Croissant \$12
croissant au jambon et au fromage suisse \$12

