

## EARL GREY CRÉMEUX

Noir | Sri Lanka, Inde, Kenya | Infusion : 4-5 min.

Un thé Earl Grey absolument enivrant, tempéré grâce à un arôme riche de crème.

## MÉLANGE DÉJEUNER IMPÉRIAL

Noir | Sri Lanka, Inde, Kenya | Infusion : 4-5 min.

Sélection parfaite pour le déjeuner, l'intensité du Bordeaux avec une note maltée. Arôme vif et puissant. Jaune doré lumineux.

## GRAND BAZAAR AUX ÉPICES

Noir | Sri Lanka, Inde, Kenya | Infusion : 4-5 min.

Cannelle chaude avec des notes d'anis sucré et de fruits.

Un riche parfum de cardamome et un arôme capiteux de clou de girofle et de cannelle ont été capturés, ainsi que de l'anis haché pour un fini légèrement poivré.

## SENCHA JAPONAIS KYUSHU

Vert bio | Japon | Infusion : 2-3 min.

Ce thé vert aux délicieux arômes végétaux, cueilli au printemps, offre une onctuosité sans pareil.

## JASMIN DRAGON DORÉ

Vert bio | Chine | Infusion : 2-3 min.

Des fleurs de jasmin récoltées le soir venu confèrent à ce thé vert printanier, tout en délicatesse, un caractère floral délectable.

## DÉESSE OOLONG BIOLOGIQUE

Oolong bio | Chine | Infusion : 4-5 min.

Un thé délicat, unique en son genre, dont la saveur évoque l'orchidée. Idéal pour les moments de tranquillité.

## ONTARIO « ICE WINE »

Blanc | Chine | Infusion : 2-3 min.

Moelleux et soyeux avec de légères notes de Riesling, de fruits jaunes et de miel. Une finale élégante sur une douce astringence.

## JARDIN DE PETITS FRUITS DE FLORA

Tisane bio | Bulgarie, Grèce, Égypte | Infusion : 6-7 min.

Arôme riche, notes de baies soutenues. Couleur rouge bourgogne, indication de force et de caractère.

## CAMOMILLE ÉGYPTIENNE

Tisane bio | Chine, France, Égypte | Infusion : 2-3 min.

Un caractère expressif de pomme sauvage.

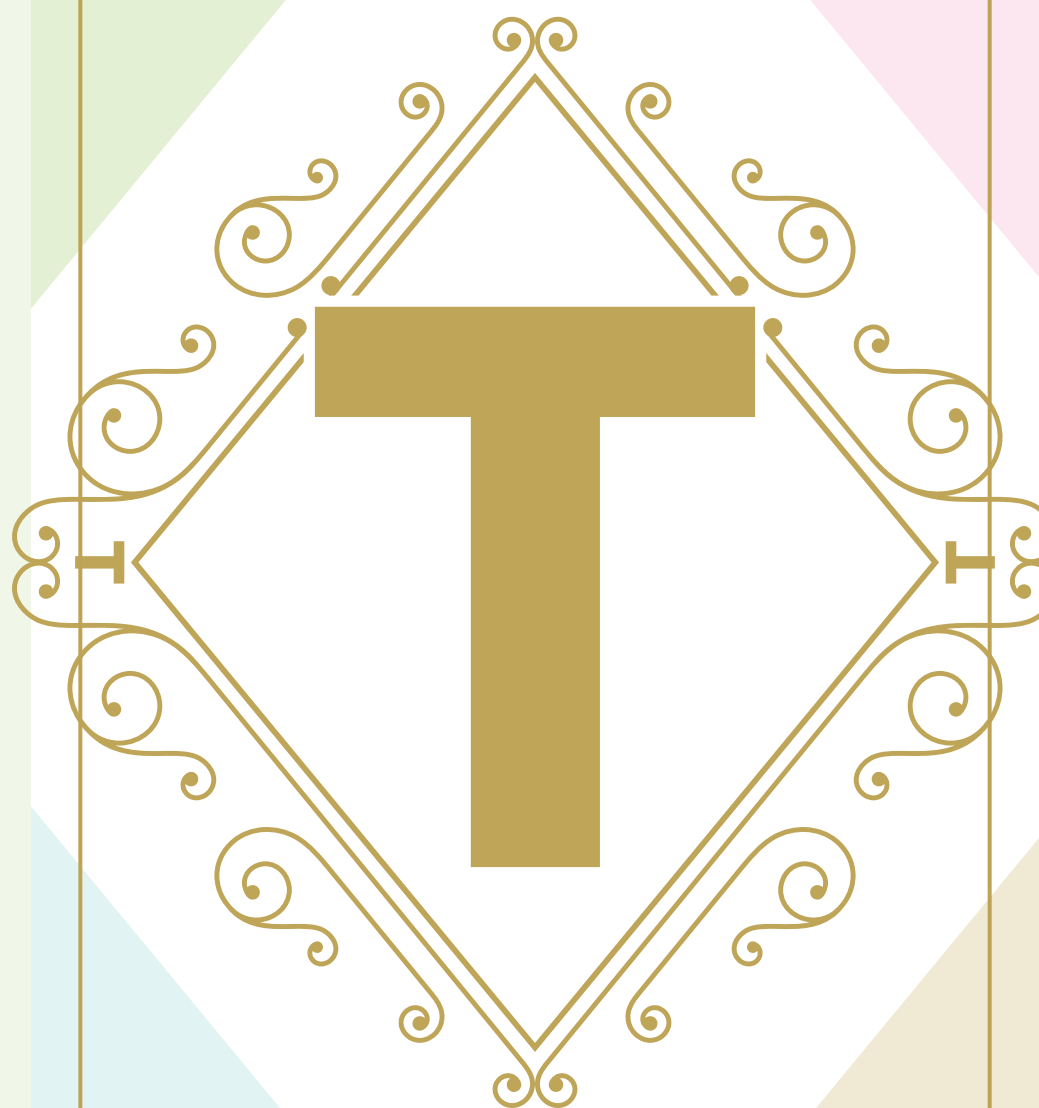
Des pétales de bleuets rouges pour un attrait visuel accru et des couches florales complexes pour intensifier les arômes.

Corps léger avec une tasse de couleur jaune pâle.

## MARKET FRESH

Tisane bio | Canada, Chine, Égypte, Turquie | Infusion : 6-7 min.

Des saveurs de melon d'eau sucré complétées par des notes de concombre et de gaspacho. Incroyablement délicieux, un mélange éblouissant de fruits secs et de légumes.



PLACE  
DUFFERIN

## HISTOIRE DU THÉ DE L'APRÈS-MIDI

La tradition légendaire du thé de l'après-midi a commencé en 1840 en Angleterre lorsque la septième Duchesse de Bedford s'est plainte de « se sentir sombrer » vers 16 h.

À cette époque, il était habituel de ne prendre que deux repas principaux par jour, le petit-déjeuner et le dîner aux environs de 20 h. Elle a alors commencé à commander du thé avec du pain, du beurre et du gâteau dans sa chambre. Très vite, elle a commencé à inviter ses amies à en profiter avec elle. Dans les années 1880, le thé de l'après-midi était devenu un événement « haute couture » servi dans le salon avec des théières en argent, des linges de table raffinés, des tasses élégantes et des thés de renommée mondiale.

### HIGH TEA OU AFTERNOON TEA ?

Dès les débuts, l'*Afternoon Tea* s'est développé comme un événement social privé pour les dames qui ont gravi les échelons de la société. Ce n'est que lorsque la reine Victoria s'est engagée dans le rituel du thé de l'après-midi qu'il est devenu une occasion officielle à plus grande échelle, appelée « réceptions du thé ».

Le *High Tea* a vu le jour pendant la révolution industrielle chez des travailleurs qui rentraient chez eux après une longue journée de travail physique. À cette heure-là, le thé était généralement servi avec des plats chauds et copieux. Désormais connu sous le nom de « souper » ou « dîner », ce repas était souvent plus copieux et accompagné d'une tasse de thé fort.

Au Canada, la première cargaison de thé a été importée par bateau par la Compagnie de la Baie d'Hudson en 1716 et a mis plus d'un an à arriver !

Fairmont Le Château Frontenac privilégie l'approvisionnement local et les poissons issus de la pêche durable. Notre hôtel n'utilise pas d'édulcorants artificiels, de colorants azoïques, de glutamates, d'antioxydants, ni de conservateurs de parabènes dans aucun de ses menus.

La vaisselle du thé a été créée sur mesure par la maison William Edwards de Londres pour le 125<sup>e</sup> anniversaire du Château Frontenac. Tous nos thés ainsi que notre service de vaisselle de porcelaine sont disponibles au niveau lobby à la boutique Fairmont.

## DÈS VOTRE ARRIVÉE...

Tentation de fruits aromatisés

### SERVICE DU THÉ

Laissez-vous suggérer un accord tout en saveur

### SERVICE DE SCONES

Servis chauds avec confitures et crème épaisse Devon maison

### LES CLASSIQUES

Sandwichs traditionnels et bouchées servis sur tour gourmande

### FANTAISIES SUCRÉES

Dégustation de pâtisseries signées Joël Lahon

## À VOTRE DÉPART...

Mignardises signatures du Château Frontenac

74

par adulte

35

pour les enfants  
de 6 à 12 ans

## THÉ ROYAL

Champagnes

Gisèle Devavry, Cuvée Château Frontenac Premier Cru,  
Champagne, Champillon, France, Nv | verre 39

Vins

Vins disponibles. Informez-vous auprès de votre serveur pour connaître la sélection de notre sommelier.

