



MENU



25-26 Juin et 2-3 Juillet 2022

FESTIVAL DU THÉ DES CANTONS

OUVERT – 12H À 18H

LE GOÛTER SCOTT: *spécial, en surplus du menu régulier*

- **Assiette Scotstown** : assiette de charcuteries variées de la *Charcuterie Scotstown* accompagnées de fromage de la *Fromagerie La Chaudière* (Lac Mégantic) et de la *Fromagerie P'tit Plaisir* (Weedon) et de scones à l'échalote française et au fromage Cheddar vieilli.

19.75\$

Le salon de thé est le fruit de l'Association pour la promotion du thé pour la santé.

25-26 Juin et 2-3 Juillet 2022
FESTIVAL DU THÉ DES CANTONS
BOISSONS

SPÉCIAL, EN SURPLUS DU MENU RÉGULIER

SUGGESTIONS DE THÉ POUR L'ASSIETTE SCOTSTOWN:

Pour un goût relevé :

- **Caravane Russe (Zerbes Folles):** Thé noir légèrement rotie avec une indice de Lapsang Souchong (thé fumé au bois) rappelle les jours de la Cour Royale de Saint-Petersbourg). **3.50\$**

Pour un goût plus doux :

- **Roibos Grillé (Zerbes Folles):** plante d'Afrique du Sud, communément appelé Thé Rouge, légèrement grillé **3.50\$**

Pour un thé qui se mélange à tous nos plats :

- **Thé du Salon de thé Scott :** thé Darjeeling avec des morceaux d'orange et un soupçon de vanille **4.00\$**

NOS BIÈRES ÉCOSSAISES ET SCOTCH ALE:

- La **Mactavish in memoriam**, du Trou du Diable, 5% **9.00\$**
- La **Scotch Ale à l'Érable**, de la Bière Béluga, 7.8% **9.00\$**
- La **Scotch Ale, Wee Heavy Écossaise**, du Brasseur Simple Malt, 8.2% **9.00\$**

Le salon de thé est le fruit de l'Association pour la promotion du thé pour la santé.



MENU



OUVERT – 12H À 18H
jeudi au dimanche

LE GOÛTER SCOTT:

- **Le Sconewich Gourmand:** scone à l'échalote française et au fromage Cheddar vieilli avec saumon fumé ou saucisson de la Charcuterie de Scotstown, servi avec croustilles **22.75\$**
 - **Assiette de Pikelets (crumpet/crêpe écossais) sans gluten :** 2 petits pikelets, avec saumon fumée + crème sure *ou* avec confiture écossaise de fraises + crème 'Double Cream' («clotted cream » anglaise). **22.75\$**
 - **Assiette gourmande de Scone :** scone aux canneberges, confiture écossaise de fraises, crème 'Double Cream' («clotted cream » anglaise). **16.75\$**
- Cranachan**, dessert pour 2 personnes sur commande.
Un parfait de crème fouettée fraîche, purée de framboise, avoine grillé et Scotch Whisky. **20.75\$**
- **Sablés (2) pur beurre (produit de l'Écosse).** **6.00\$**



MENU



LISTE DE THÉS, TISANES ET BOISSONS

THÉS NOIRS :

	1 pers	4 pers
• THÉ ASSAM BANASPATY - Inde:	4.00\$	8.50\$
• THÉ DARJEELING - Inde:	4.00\$	8.50\$
• THÉ LAPSANG SOUCHONG - Chine:	4.00\$	8.50\$
• THÉ KENYA KANGAITA - Kenya :	4.00\$	8.50\$
• THÉ YAKUSHIMA - Japon	4.00\$	8.50\$
❖ DÉGUSTATION DE TROIS (3) THÉS NOIRS	9.00\$	

THÉS DÉJEUNERS – Mélange de Asam et Kenya

• THÉ DÉJEUNERS ÉCOSSAIS :	4.00\$	8.50\$
• THÉ DÉJEUNERS IRLANDAIS :	4.00\$	8.50\$
• THÉ DÉJEUNERS ANGLAIS :	4.00\$	8.50\$
❖ DÉGUSTATION DES TROIS (3) THÉS DÉJEUNERS :	9.00\$	

THÉS DU CEYLAN

• THÉ DU CEYLAN, RÉGION UVA – Sri Lanka :	4.00\$	8.50\$
• THÉ DU CEYLAN, RÉGION DIMBULA – Sri Lanka :	4.00\$	8.50\$
• THÉ DU CEYLAN, RÉGION NUWARA ELIYA – Sri Lanka :	4.00\$	8.50\$
❖ DÉGUSTATION DES TROIS (3) THÉS DU CEYLAN :	9.00\$	

THÉS NOIRS AROMATISÉS :

• THÉ EARL GREY (bergamote) :	4.00\$	8.50\$
• THÉ AROMATISÉ À LA VANILLE DE TAHITI :	4.00\$	8.50\$

THÉS CHAI VARIÉS

• ARTHUR : CHAI ÉQUILIBRÉ ET AUTHENTIQUE : thé noir, gingembre, cannelle, muscade, cardamome, poivre noir.	4.00\$	8.50\$
• CLARK : CHAI CHOCOLATÉ ET PIQUANT : thé noir, cacao, cardamome, cannelle, coriandre, poivre noir, gingembre.	4.00\$	8.50\$
• EVA : CHAI VERT ET TONIQUE : thé vert, gingembre, curcuma, poivre noir, cardamome.	4.00\$	8.50\$
• SCARLET : CHAI FRUITÉ ET APAISANT : rooibos, cardamome, cannelle, poivre rose, vanille, orange.	4.00\$	8.50\$
• WINSTON : CHAI BOISÉ ET CHALEUREUX : thé noir, chicorée, gingembre, clou de girofle, cardamome noir, poivre noir.	4.00\$	8.50\$

THÉS OOLONG OU WULONG :

• ROYAL PHOENIX - Guandong - Chine :	4.00\$	8.50\$
• BLACK DRAGON - Anxi, Fujian - Chine :	4.00\$	8.50\$
• GREEN DRAGON – Raoyang, Fujian - Chine :	4.00\$	8.50\$
❖ DÉGUSTATION DES TROIS (3) THÉS OOLONG :	9.00\$	

THÉS VERTS :

• THÉ GUNPOWDER - Chine :	4.00\$	8.50\$
• THÉ LONG JING ZHEJIANG – Chine :	4.00\$	8.50\$
• THÉ YUNAN SIVER TIP\$ – Chine :	4.00\$	8.50\$
• THÉ SENCHA MITOKU - JAPON:	4.00\$	8.50\$
• THÉ GENMAICHA – JAPON :	4.00\$	8.50\$
• THÉ GYOKURO SHIZUOKA – JAPON :	4.00\$	8.50\$
❖ DÉGUSTATION DE TROIS (3) THÉS VERT :	9.00\$	

THÉS VERTS AROMATISÉS :

• THÉ À LA MENTHE MAROCAINE :	4.00\$	8.50\$
• THÉ CHAI :	4.00\$	8.50\$
• THÉ VERT CHINOIS JASMIN :	4.00\$	8.50\$
• THÉ VERT CHINOIS – FLEUR EN BOULE (4-6 TASSES):		

THÉS BLANCS :

• THÉ DES ANTILLES : thé blanc marié au pamplemousse, au jasmin et au combaya – création Scott	4.00\$	8.50\$
• THÉ NAN MEI : bourgeons de théiers sauvages - Chine	4.00\$	8.50\$
• THÉ BAI HAO YIN ZHEN : aiguille d'argent - Chine	4.00\$	8.50\$

THÉS DE COLLECTION :

• THÉ DU SALON DE THÉ SCOTT (Darjeeling, orange, vanille)	5.00\$	12.00\$
• THÉ PU ER 2008 BADA SHAN	5.00\$	12.00\$
• FIRST FLUSH DARJEELING biologique	5.00\$	12.00\$
• THÉ WULONG ANXI TIE GU AN YIN (Camelia Sinensis)	5.00\$	12.00\$

THÉS GLACÉS :

• THÉ VERT À INFUSION FROIDE	4.00\$
• DÉCOUVERTE DE LA SEMAINE	4.00\$

ROOIBOS :

• ROOIBOS, THÉ ROUGE :	4.00\$	8.50\$
• CHAI ROUGE :	4.00\$	8.50\$
• ROOIBOS ET HONEYBUSH	4.00\$	8.50\$
• ROIBOS À LA VANILLE DE BOURBON	4.00\$	8.50\$

TISANES

• TISANE VRAIES BAIES :	4.00\$	8.50\$
• TISANE CAMOMILLE ÉGYPTIENNE :	4.00\$	8.50\$
• TISANE À LA LAVANDE :	4.00\$	8.50\$
• TISANE MÉLANGE DE 6 TISANES	4.00\$	8.50\$
• TISANE CITRON ZINGER	4.00\$	8.50\$
• TISANE CITRONNELLE ET GINGEMBRE	4.00\$	8.50\$
• TISANE AUX TROIS MENTHES	4.00\$	8.50\$
• THÉ DE BASILIC TULSI SACRÉ	4.00\$	8.50\$
• TISANE VIVIFIANTE – COMPAGNIE DE THÉ ALGONQUIN	4.00\$	8.50\$
• TISANE TONIQUE – COMPAGNIE DE THÉ ALGONQUIN	4.00\$	8.50\$
• TISANE MÉLANGE SACRÉE – COMPAGNIE DE THÉ ALGONQUIN	4.00\$	8.50\$
• PANIER DES TISANES : DIVERSES TISANES FRUITÉES	4.00\$	8.50\$

CAFÉS

• CAFÉ BIOLOGIQUE MONT HAGEN, INSTANTANÉ ET SÈCHÉ À FROID :	3.50\$	
• CAFÉ GLACÉ :	3.50\$	
• CAFÉ FILTRE, EXPRESSO ITALIEN, FRAIS MOULU (CAFETIÈRE : 4 - 6 TASSES) :		10.00\$
• CAFÉ FILTRE BIOLOGIQUE DÉCAFÉINÉ :	3.50\$	

Le salon de thé est le fruit de l'Association pour la promotion du thé pour la santé.



MENU



BOISSONS ALCOOLISÉES ET NON ALCOOLISÉES

BIÈRES

- **BIÈRE BLONDE**
Blonde des Cantons, 500 ml, 4.8% (Brasserie Lion d'Or) ou
Réserve des étoiles, 473 ml, 7% (11 Comtés) ou
Blonde, 473 ml, 5.7% (Microbrasserie Coaticook)
selon la disponibilité **8.00\$**
- **BIÈRE BRUNE**
Oscar D'hu, 473 ml, 4.5% (11 Comtés) ou
Scotch Ale, 473 ml, 4.67% (Microbrasserie Coaticook) ou
Newcastle, 330 ml, 4.7% (Newcastle Breweries - Scotland-Heineken)
selon la disponibilité **8.00\$**
- **BIÈRE NOIRE**
Hiver des Corneilles, 473 ml, 10% (11 Comtés) ou
L'Abyse, 473 ml, 5.3% (Microbrasserie Coaticook) ou
Sainte-Ambroise, Noire à l'Avoine, 473 ml, 5%, (Brasserie McAuslan)
selon la disponibilité. **8.00\$**

VINS

- Sangria Scott (vin rosé, jus de rhubarbe, eau pétillante) **8.50\$**
- Vin rosé, un verre **8.00\$**

SCOTCH WHISKY

- Glenfiddich, 12 ans, single malt écossais **12.00**
- Teacher, blended scotch, **10.00**

BOISSON NON ALCOOLISÉE

- Scott Temple (aka Shirley temple), jus de rhubarbe, Sprite **5.00\$**

Le salon de thé est le fruit de l'Association pour la promotion du thé pour la santé.

THÉS CHAI



Arthur

ÉQUILIBRÉ ET
AUTHENTIQUE



Thé noir,
gingembre,
cannelle,
muscade,
cardamome,
poivre noir

100 g : COTAD, 15,9



Eva

VERT
ET TONIQUE



Thé vert*,
gingembre*,
curcuma*,
cardamome*,
poivre noir*

100 g : COTAD, 15,9

^BIO



Winston

BOISÉ ET
CHALEUREUX



Thé noir*,
gingembre*,
clou de girofle*,
chico-rée*,
poivre noir*,
cardamome noire*

100 g : COTAD, 15,9

^BIO



Scarlett

FRUITÉ
ET APAISANT
(SANS CAFÉINE)



Rooibos*,
cardamome*,
cannelle*, poivre
rose*, clou de
girofle*, arômes
naturels d'orange
& de clou de girofle,
vanille*

100 g : COTAD, 15,9

^BIO



Clark

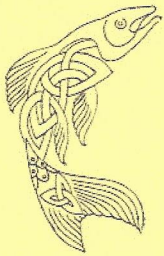
CHOCOLATÉ
ET PIQUANT



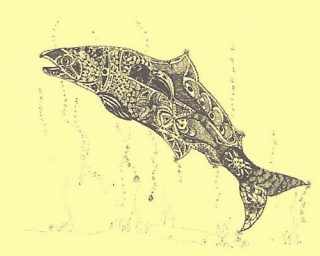
Cacao*, thé noir*,
gingembre*,
cannelle*,
cardamome*,
poivre noir*,
coriandre*

100 g : COTAD, 15,9

^BIO



LA LÉGENDE CELTIQUE DU SAUMON DE LA CONNAISSANCE



Le Saumon de la Connaissance, à l'origine, est un saumon ordinaire qui nageait dans les eaux celtiques d'Irlande, "le fleuve Boyne" ou "Shannon". Un jour, tomba en ce fleuve neuf glands de l'Arbre du Savoir, si bien que le saumon, se trouvant là, les mangea. Il devient énorme et acquiert tout le savoir du monde et devint plus sage que les Hommes. Il était dit, que la première personne qui mangerait sa chair entrerait en possession de ce savoir...

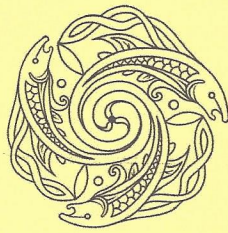
Le puissant Finn Mac Cumhaill du Fianna (*la Garde protégeant le Haut-Roi d'Irlande à Tara*) est un héros dans les contes écossais et irlandais mais dans ses débuts il était juste un jeune garçon qui était sans sagesse ou bon sens jusqu'au jour où il goûta au saumon légendaire de la Connaissance.

Dans sa jeunesse, afin de se préparer à diriger la Fianna, Finn Mac Cumhaill décida d'apprendre la magie auprès de Bodball et l'escrime auprès de Luacha, deux druidesses du comté de Meath (*juste au nord de Dublin, et comté où se situe Tara*) avec lesquelles il vécut quelques années. Ses progrès les enchantaient, mais elles savaient qu'elles ne pourraient jamais lui transmettre la connaissance, parce qu'elles n'en avaient que trop peu. Elles consultèrent donc un de leurs sages voisins nommé Finégas, qui accepta d'enseigner à Finn les arts et les sciences.

Le poète Finégas, qui habitait sur les rives du fleuve, voulait absolument manger le Saumon de la Connaissance qui habitait le fleuve en question, pour en avoir tous les bienfaits et durant sept longues années, il tenta de l'attraper. Le saumon étant trop sage pour se faire attraper, personne ne pouvait le pêcher; car non seulement était-il sage mais il était aussi malin. Il savait qu'il était convoité; c'était le saumon rouge et argent que l'on voyait parfois nager dans le fond de la Boyne et qui ne se laissait pas attraper et encore bien moins par un mortel.

Lorsqu'un jour pas comme les autres, à force d'être à l'affût et en observant le miroitement de l'eau, Finégas le prit dans son filet après un long labeur et demanda à son apprenti Finn Mac Cumhaill de le faire cuire pour lui.

"Maintenant, Finn, tu dois me le préparer; fais le cuire avec les herbes sacrées. Mais surtout, tu ne dois en aucun cas le goûter ; car il est dit que celui qui le mange en premier, s'empare de toutes ses connaissances. Je veux être le premier, m'entends-tu? "



Finn acquiesça de sa tête et obéit à son maître. La cuisson prit un long moment. Finn se servit du frêne que le saumon avait fait tomber lors de sa prise pour fabriquer une broche et monter un grand feu. La taille du poisson posait problème. La chaleur nécessaire pour cuire correctement le poisson était intense, et formait de grosses cloques sur sa peau. Une de ces cloques devint particulièrement grande et Finn la fit éclater de son pouce. Il se brûla et porta son pouce à sa bouche pour soulager sa douleur. Ainsi, il devint par la même occasion la première personne à goûter la chair du Saumon de la Connaissance.

Lorsque Finégas arriva, il remarqua immédiatement que Finn avait un air différent. Il pouvait voir par la lueur dans ses yeux et l'éclat de ses joues que quelque chose lui était arrivé. Son maître lui demande : "As-tu préparé le saumon Finn, comme il se doit?"

-Oui maître, je l'ai préparé, sans y goûter, comme tu me l'avais demandé."

Finégas, le déposa dans une assiette en se disant à voix muette : enfin, à moi toutes les connaissances, et toute la sagesse du monde. Mais, à son grand désespoir, il ne se passa rien. Que pouvait-il donc se passer?

Il se retourna vers son apprenti et lui dit sur un ton suspect :

- "Est-ce toi malotru qui a mangé un morceau de ce poisson?"

- Oh non maître, ce n'est pas moi, je n'ai fait que le cuire !

- Y- as-tu goûté par une maladresse quelconque ?

- Euh ! Peut-être qu'oui, lorsque celui-ci me brûla !"

- "Ah, non! s'écria Finégas, alors c'est toi qui as reçu toute la sagesse, et toutes les connaissances du monde. Tu n'as plus besoin d'être mon élève. Je n'ai plus rien à t'apprendre. Tu es désormais l'homme le plus sage au monde, donc va-t'en. "

Ces connaissances et cette sagesse exceptionnelles ont permis à Finn de devenir le chef de la Fianna. Il suffisait à Finn de sucer son doigt et il pouvait accéder au savoir du Saumon de la Connaissance.

La leçon, si elle existe, de cette légende est : « Il faut toujours s'occuper sois-même de ses affaires, au lieu de s'en défaire, car là, la preuve en est, le mérite revient à celui qui l'a fait.»

Gracieuseté du Salon de Thé Scott, à Scotstown