

REMISE DE 10%
avec votre carte fidélité pour tout
votre groupe.
Tous les détails en ligne.

TOMATE BLANCHE

RISTORANTE · TERRAZZA

MENU DES FÊTES

ENTRÉES

INSALATA CESAR
Le classique de la Tomate Blanche

OU

ZUPPA DEL GIORNO
création selon les récoltes

OU

ARANCINI DI PROSCIUTTO
E FUNGHI
prosciutto, champignons, fromage
caciocavallo, truffe, sauce
arrabiata et roquette du Québec

PLATS

CAVATELLI ALLA CREMA DI
PARMIGIANO
pesto, brocolini, pancetta, poulet
grillé et crumble de parmesan

OU

BAVETTE DI VITELLO ALLA
GRILIA
bavette de veau, purée de pommes
de terre, légumes du moment, gre-
molata, sauce vin rouge et lardons

OU

ARRIVA DEL MARE
accompagnements selon le chef

DESSERT

TIRAMISU
TOMATE BLANCHE



REMISE DE 10%
avec votre carte fidélité pour tout
votre groupe.
Tous les détails en ligne.

TOMATE BLANCHE

RISTORANTE · TERRAZZA

MENU DES FÊTES

* CONSOMMATION INCLUSE *

AU CHOIX DU CLIENT

Bière, cocktail de base, vin blanc
ou vin rouge

ENTRÉES

MINISTRONE

Un classique Italien réconfortant

OU

ARANCINI DI PROSCIUTTO E FUNGHI

prosciutto, champignons, fromage
caciocavallo, truffe, sauce
arrabiata et roquette du Québec

OU

INSALATA CAPRESE AU PESTO

pesto de basilic, tomates
ancestrales de notre serre,
mozzarella di bufala et fruits de
saison

PLATS

RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI E MANZO

boeuf, pancetta, champignons,
épinards et truffe

OU

LINGUINE AGLIO OLIO CON GAMBERI

linguine épicés aux crevettes,
échalotes, vin blanc, peperoncino,
tomates, roquette, zeste de citron et
parmesan

OU

MERLUZZO SALTATO IN PADELLA

morue poêlée, mini-rabioles
rôties, soffrito de tomates cerises,
basilic, homard, petits pois et
crumble de parmesan

OU

FILETTO DI VITELLO AVVOLTO NEL PROSCIUTTO

filet de veau enroulé de prosciutto,
purée de courge, pommes de
terre rattes rôties à l'ail et au romarin,
parmesan, tomates confites,
sauce à l'ail noir et gremolata

DESSERT

MOELLEUX AU CHOCOLAT



REMISE DE 10%
avec votre carte fidélité pour tout
votre groupe.
Tous les détails en ligne.

TOMATE BLANCHE

RISTORANTE · TERRAZZA

MENU DES FÊTES

* 5 SERVICES *

BRUSCHETTE DELLA TOMATE BLANCHE

pain de campagne grillé, ricotta aux fines herbes et citron,
tomates fraîches, fraises du Québec, huile d'olive, basilic et
caramel balsamique

ARANCINI DI PROSCIUTTO E FUNGHI

prosciutto, champignons, fromage caciocavallo, truffe,
sauce
arrabiata et roquette du Québec

GNOCCHI POMODORO

tomates confites, basilic, parmesan et huile d'olive

FILETTO DI SALMONE

saumon grillé, mini-rabioles rôties, soffrito de tomates
cerises, basilic, homard, petits pois et crumble de
parmesan

OU

FILETTO DI VITELLO AVVOLTO NEL PROSCIUTTO

filet de veau enroulé de prosciutto, purée de courge, pom-
mes de terre rattes rôties à l'ail et au romarin, parmesan,
tomates confites, sauce à l'ail noir et gremolata

TIRAMISU TOMATE BLANCHE



10% CASH BACK
with our loyalty crd for your entire
groupe. All the details online.

TOMATE BLANCHE

RISTORANTE · TERRAZZA

HOLIDAY MENU

APPETIZERS

INSALATA CESAR
The classic from La Tomate
Blanche

OU

ZUPPA DEL GIORNO
Creation based on the harvest

OU

**ARANCINI DI PROSCIUTTO
E FUNGHI**

Prosciutto, mushrooms,
caciocavallo cheese, truffle,
arrabiata sauce, and Quebec
arugula

MAINS

**CAVATELLI ALLA CREMA DI
PARMIGIANO**
pesto, broccolini, pancetta, grilled
chicken and Parmesan cheese
crumble

OU

**BAVETTE DI VITELLO ALLA
GRILIA**
Gremolata, mashed potatoes,
seasonal vegetables, and red wine
sauce with bacon

OU

ARRIVA DEL MARE
Accompaniments according to the
chef

DESSERT

**TIRAMISU
TOMATE BLANCHE**



10% CASH BACK
with our loyalty crd for your entire
groupe. All the details online.

TOMATE BLANCHE

RISTORANTE · TERRAZZA

HOLIDAY MENU

* DRINK INCLUDED *

CUSTOMER'S CHOICE

Beer, basic cocktail, white wine or
red

APPETIZERS

MINISTRONE
An Italian classic

OU

ARANCINI DI PROSCIUTTO E
FUNGHI

Prosciutto, mushrooms,
caciocavallo cheese, truffle,
arrabiata sauce, and Quebec
arugula

OU

INSALATA CAPRESE AU PESTO

Basil pesto, heirloom tomatoes
from our greenhouse, buffalo
mozzarella and seasonal fruits

MAINS

RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI E
MANZO

Beef, pancetta, mushrooms,
spinach and truffle

OU

LINGUINE AGLIO OLIO CON
GAMBERI

Spicy linguine with shrimp, shallots,
white wine, peperoncino, tomatoes,
arugula, lemon zest and parmesan

OU

MERLUZZO SALTATO IN
PADELLA

Pan-seared cod, roasted mini
radishes, cherry tomato soffrito,
basil, lobster, peas and Parmesan
crumble

OU

FILETTO DI VITELLO AVVOLTO
NEL PROSCIUTTO

Veal fillet wrapped in prosciutto,
squash purée, roasted fingerling
potatoes with garlic and rosemary,
Parmesan, sun-dried tomatoes,
black garlic sauce, and gremolata

DESSERT

MOELLEUX AU CHOCOLAT

79\$
/pers.



10% CASH BACK
with our loyalty crd for your entire
groupe. All the details online.

TOMATE BLANCHE

RISTORANTE · TERRAZZA

HOLIDAY MENU

* 5 COURSE MENU *

BRUSCHETTE DELLA TOMATE BLANCHE

Grilled country bread, herb and lemon ricotta, fresh tomatoes, Quebec strawberries, olive oil, basil, and balsamic caramel

ARANCINI DI PROSCIUTTO E FUNGHI

Prosciutto, mushrooms, caciocavallo cheese, truffle, arrabbiata sauce, and Quebec arugula

GNOCCHI POMODORO

Sun-dried tomatoes, basil, Parmesan, and olive oil

FILETTO DI SALMONE

Grilled salmon, roasted mini radishes, cherry tomato sofrito, basil, lobster, peas, and Parmesan crumble

OU

FILETTO DI VITELLO AVVOLTO NEL PROSCIUTTO

Veal fillet wrapped in prosciutto, squash purée, roasted fingerling potatoes with garlic and rosemary, Parmesan, sun-dried tomatoes, black garlic sauce, and gremolata

TIRAMISU TOMATE BLANCHE

