
MENU RÉDUIT GROUPE 13 À 30 PERS

ANTIPASTO

- ZUPPA DEL GIORNO 9
création selon les récoltes
- GNOCCHI POMODORO 15
tomates confites, basilic, parmesan et huile d'olive
- INSALATA CESAR 16
Le classique de La Tomate Blanche
- ARANCINI DI PROSCIUTTO E FUNGHI 18
prosciutto, champignons, fromage caciocavallo, truffe, sauce
arrabiata et roquette du Québec
- TARTARE DI SALMONE 23
émulsion aux agrumes, pistaches rôties, canneberges séchées
et zeste d'orange

PIATO FORTE

- LINGUINE AGLIO OLIO CON GAMBERI 32
crevettes, échalotes, vin blanc, peperoncino, tomates,
roquette, zeste de citron et parmesan
- RISI BISI 33
canard confit, petits pois, roquette, caciocavallo, oignons
caramélisés et copeaux de parmesan
- SCALOPPA DEL GIORNO 35
escalope de veau du jour, selon les arrivages et l'inspiration
du chef et de sa brigade
- RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI E MANZO 36
boeuf, pancetta, champignons, épinards et truffe
- FILETTO DI SALMONE 38
saumon grillé, mousseline de carottes, mini-rabioles rôties,
sofrito de tomates cerises, basilic, homard, petits pois
et crumble de parmesan
- FILET MIGNON E FOIE GRAS 58
à la Rossini, purée de pommes de terre au parmigiano,
champignons sauvages, foie gras poêlé et sauce au porto

DOLCE

CARTE COMPLÈTE DES DESSERTS



MENU DE GROUPE

59\$
/PERSONNE



ANTIPASTO

INSALATA CESAR

le classique de La Tomate Blanche

ZUPPA DEL GIORNO

Création selon les récoltes

ARANCINI DI PROSCIUTTO E FUNGHI

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

PIATO FORTE

CAVATELLI AGLI ASPARAGI

prosciutto, asperges, oignons cipollini, sauce rosée, basilic et roquette

BAVETTE DI VITELLO ALLA GRIGLIA

bavette de veau, purée de pommes de terre, légumes du moment, gremolata et sauce vin rouge et lardons

ARRIVA DAL MARE

accompagnements selon le chef

DOLCE

TIRAMISU TOMATE BLANCHE

MENU 5 SERVICES

109\$
/PERSONNE

BRUSCHETTA 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, mousseline de carottes, 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

TIRAMISU TOMATE BLANCHE



LIMITED MENU GROUPS OF 13 TO 30 PEOPLE

ANTIPASTO

ZUPPA DEL GIORNO 9
Creation based on the harvest

GNOCCHI POMODORO 15
Confited tomatoes, basil, Parmesan cheese, and olive oil

INSALATA CESAR 16
The classic from La Tomate Blanche

ARANCINI DI PROSCIUTTO E FUNGHI 18
Prosciutto, mushrooms, caciocavallo cheese, truffle, arrabiata sauce, and Quebec arugula

TARTARE DI SALMONE 23
Citrus emulsion, roasted pistachios, dried cranberries, and orange zest

PIATO FORTE

LINGUINE AGLIO OLIO CON GAMBERI32
Shrimp, shallots, white wine, peperoncino, tomatoes, arugula, lemon zest, and Parmesan cheese

RISI BISI33
Confit duck, peas, arugula, caciocavallo cheese, caramelized onions, and Parmesan shavings

SCALOPPA DEL GIORNO35
Veal scallop of the day, based on arrivals and the chef's inspiration

RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI E MANZO36
Beef, pancetta, mushrooms, spinach, and truffle

FILETTO DI SALMONE.....38
Grilled salmon, carrot mousseline, roasted mini turnips, cherry tomato soffrito, basil, lobster, peas, and Parmesan crumble

FILET MIGNON E FOIE GRAS58
Rossini-style, Parmesan mashed potatoes, wild mushrooms, seared foie gras, and port sauce

DOLCE

COMPLETE DESSERT MENU



GROUP MENU

59\$
/PERSON



ANTIPASTO

ZUPPA DEL GIORNO

Creation based on the harvest

INSALATA CESAR

The classic from La Tomate Blanche

ARANCINI DI PROSCIUTTO E FUNGHI

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

PIATO FORTE

CAVATELLI AGLI ASPARAGI

Asparagus, prosciutto, grilled asparagus, braised cipollini onions, rosé sauce, basil, and arugula

BAVETTE DI VITELLO ALLA GRIGLIA

Gremolata, mashed potatoes, seasonal vegetables, and red wine sauce with bacon

ARRIVA DAL MARE

Accompaniments according to the chef

DOLCE

TIRAMISU TOMATE BLANCHE

5 COURSES MENU

109\$
/PERSON



BRUSCHETTA 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, arrabiata sauce, and Quebec arugula

GNOCCHI POMODORO
Confited tomatoes, basil, Parmesan cheese, and olive oil

FILETTO DI SALMONE
Grilled salmon, carrot mousseline, roasted mini turnips, cherry tomato soffrito, basil, lobster, peas, and Parmesan crumble

OU

FILETTO DI VITELLO AVVOLTO NEL PROSCIUTTO
Butternut squash purée, roasted garlic and rosemary fingerling potatoes, Parmesan cheese, confited tomatoes, black garlic sauce, and gremolata

TIRAMISU TOMATE BLANCHE