

---

# 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  
caramel de betteraves, légumes, orzo au citron, salsa  
sicilienne et pistaches

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

---

CHOIX DU CHEF



---

# 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 ALLA CREMA DI PARMIGIANO

pesto, brocolini, pancetta, poulet grillé et crumble de Parmesan

### 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



**INSALATA CAPRESE AU PESTO**  
pesto de basilic, tomates ancestrales de notre serre,  
mozzarella di bufala et fruits de saison

\*\*\*

**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, caramel de betteraves, légumes, orzo au citron,  
salsa sicilienne et pistaches

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 GAMBERI .....32  
Shrimp, shallots, white wine, peperoncino, tomatoes, arugula, lemon zest, and Parmesan cheese
- RISI BISI .....33  
Confit duck, peas, arugula, caciocavallo cheese, caramelized onions, and Parmesan shavings
- SCALOPPA DEL GIORNO .....35  
Veal scallop of the day, based on arrivals and the chef's inspiration
- RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI E MANZO .....36  
Beef, pancetta, mushrooms, spinach, and truffle
- FILETTO DI SALMONE.....38  
Grilled salmon, beetroot caramel, vegetables, lemon orzo, Sicilian salsa and pistachios
- FILET MIGNON E FOIE GRAS .....58  
Rossini-style, Parmesan mashed potatoes, wild mushrooms, seared foie gras, and port sauce

---

## DOLCE

CHEF'S DESSERT

---

# 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 ALLA CREMA DI PARMIGIANO

pesto, broccolini, pancetta, grilled chicken and Parmesan cheese crumble

### BAUETTE 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



**INSALATA CAPRESE AU PESTO**  
basil pesto, heirloom tomatoes from our greenhouse, buffalo mozzarella and seasonal fruits

\*\*\*

**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, beetroot caramel, vegetables, lemon orzo, Sicilian salsa and pistachios

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**