

TOMATE BLANCHE

RISTORANTE • TERRAZZA

Table d'hôte

ANTIPASTI

CRUDO DI TONNO IN Crosta di PISTACCHIO

Crudo de thon en croûte de pistaches, coulis de poivrons jaunes, huile au basilic, radis, grenade et concombres

PARMIGIANA DI MELANZANE

Aubergines, sauce tomate, mozzarella, sauce béchamel au parmesan et basilic frais

PIATTI PRINCIPALI

FETTUCCINE ALLE VONGOLE 59 \$

Fettuccine aux palourdes, sauce au vin blanc et beurre, palourdes, zeste de citron, rapinis et bruschetta

FILETTO DI VITELLO ARROTOLATO AL PROSCIUTTO 69 \$

Filet de veau enroulé au prosciutto, caramel de betteraves, duxelles de champignons et fines herbes, pommes de terre gelots, artichauts et carottes

MERLUZZO NERO 65 \$

Morue noire, houmous, crème sure au concombre et menthe, crumble d'olives, tombée de bettes à carde, tomates et carottes

DOLCE

PANNA COTTA AL BASILICO

Gelée de limoncello et crumble au chocolat



Établissements du Groupe Restos Dix30 participant au



DIX30 GOURMAND

LE CAFÉ DU
THÉÂTRE

L'AUROCHS
LOUNGE +18 ANS

L'AUROCHS
LE STEAKHOUSE™

PIATTI DA CONDIVIDERE

* * *

À PARTAGER !

4 FORMAGGI A VOSTRA SCELTA...DEMIÉ..29..ENTIÈRE..42

Plateau de 4 fromages.

Idéal pour partager en début ou en fin de soirée

DEGUSTAZIONE DI PROSCIUTTO...DEMIÉ..19..ENTIÈRE..34

création de notre chef, à partager ou à déguster seul pour les amateurs !



PRÉPARÉE À VOTRE TABLE

* * *

INSALATA CESAR (PER 2 PERSONE) 36

le classique de La Tomate Blanche

ANTIPASTI

* * *

GNOCCHI AL PESTO E RICOTTA..... 15

Gnocchi maison, pesto de basilic et ricotta fraîche

RAVIOLO DI MANZO BRASATO.....25

ravioli géant maison au boeuf braisé, truffe et parmesan

FEGATO GRASSO SCOTTATO.....28

foie gras poêlé, focaccia grillée, gelée de tomates, tuile de parmesan, compote d'oignons, noix de pin et gastrique à l'orange

BURRATA INTERA 28

purée d'aubergines, champignons King grillés, betteraves jaunes, pétales de choux de Bruxelles, graines de caméline et caviar de moutarde

INSALATA DI SPINACI15

salade d'épinards et fromage de chèvre, pacanes sablées, fenouil croquant, chips de prosciutto, tomates confites et vinaigrette au balsamique de figes

ARANCINI DI PROSCIUTTO E FUNGHI 18

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

INSALATA CAPRESE AU PESTO 18

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

TARTARE DI SALMONE23

émulsion aux agrumes, pistaches rôties, canneberges séchées et zeste d'orange

CARPACCIO DI MANZO..... 24

mayonnaise à la truffe, noisettes, radis, roquette et échalotes frites

CALAMARI FRITTI 21

salsa de poivrons et de tomates, herbes fraîches, vinaigrette aux agrumes, mayonnaise au paprika fumé et piment d'Espelette

Merci d'appuyer vos entreprises locales ! Notre programme de fidélité demeure et vous pourrez accumuler des points en tout temps ! Il vous est maintenant possible d'échanger un maximum de 50 \$ par jour, par carte.

RISOTTO

* * *

RISOTTO RISI BISI.....33
fameux risotto au canard confit & petits pois ! Roquette,
caciocavallo, oignons caramélisés et copeaux de parmesan

PASTA

* * *

GNOCCHI ALL ROMANOFF E SALSICCIA.....29
sauce rosée à la vodka, saucisses italiennes, olives,
champignons et roquette

LINGUINE AI GAMBERI E NGUJA 36
linguine fraîches aux crevettes et sauce crémeuse à la
nduja, tomates confites et épinards

RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI E MANZO.....36
boeuf, pancetta, champignons, épinards et truffe

LASAGNA DELLA CASA.....28
enveloppée d'une sauce rosée, le meilleur de La Tomate
Blanche

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 25
sauce maison

SPAGHETTI SALSA CRUDA 26
notre plat signature depuis 2007, tomates du Québec
fraîches, séchées et confites, épinards, graines de tournesol
et courgettes

CARBONARA CLASSICA 28
linguine carbonara, morceaux de guanciale croustillants et
jaune d'œuf

MENU RÉGIONAL

* * *

UNE ESCAPADE CULINAIRE !

PESCE

* * *

SALMONE ALLA GRIGLIA.....40
saumon grillé, beurre blanc citronné, poireaux tombés,
fenouil, tomates confites, riz noir et huile verte

TARTARE DI SALMONE33
émulsion aux agrumes, pistaches rôties, canneberges
séchées et zeste d'orange. Servi avec salade maison.

CARNE

* * *

GUANCIA DI MANZO BRASATA48
joue de boeuf, purée de panais vanillée, oignons cipollini
braisés, légumes racines, sauce demi-glace à l'ail noir et
gremolata

FILETTO MIGNON E FOIE GRAS.....58
à la Rossini, purée de pommes de terre au parmigiano,
champignons sauvages, foie gras poêlé et sauce au porto

COTOLETTA DELLA GIORNATA.....36
escalope de veau du jour, selon les arrivages et
l'inspiration du chef et de sa brigade

TARTARE DI MANZO.....38
tartare de bœuf, câpres frits, moutardes de Dijon et de
Meaux, parmesan, huile d'olive, échalotes françaises, persil,
cornichons et pêches à la truffe



Merci d'appuyer vos entreprises locales ! Notre programme de fidélité demeure et vous pourrez accumuler des points en tout temps ! Il vous est maintenant possible d'échanger un maximum de 50 \$ par jour, par carte.



PIZZA

PIZZA DELLA GIORNATA.....PM
Création de notre pizzaiolo

PIZZA CON BURRATA E DUXELLES DI FUNGHI.....32
Pizza burrata et duxelles de champignons, prosciutto, tomates cerises, roquette, noisettes, ail confit, mozzarella et burrata entière

PIZZA MEDITERRANEA.....23
sauce tomate, speck, épinards, oignons caramélisés, tomates confites et artichauts

PIZZA DIAVOLO.....24
sauce tomate maison, chorizo, salami calabrese, olives, oignons rouges, piments bananes et filet de miel épicé

PIZZA CON FICHI.....25
Pizza aux figues, pesto de basilic, chorizo, chèvre, parmesan, mozzarella, roquette, oignons caramélisés et réduction balsamique

AJOUTEZ UNE BURRATA SUR VOTRE PIZZA
+12 ^



Merci d'appuyer vos entreprises locales ! Notre programme de fidélité demeure et vous pourrez accumuler des points en tout temps ! Il vous est maintenant possible d'échanger un maximum de 50 \$ par jour, par carte.

PIATTI DA CONDIVIDERE

* * *

TO SHARE !

4 FORMAGGI A VOSTRA SCELTA.....HALF...29...WHOLE...42

cheese platter of 4 cheeses.

Ideal for sharing at the beginning or end of the evening

DEGUSTAZIONE DI PROSCIUTTO.....HALF...19...WHOLE...34

creation from our chef, to share or enjoy alone !



PREPARED AT YOUR TABLE

* * *

INSALATA CESAR (PER 2 PERSONE) 36

The classic from La Tomate Blanche

ANTIPASTI

* * *

GNOCCHI AL PESTO E RICOTTA..... 15
House-made gnocchi, basil pesto and fresh ricotta

INSALATA DI SPINACI 15
spinach and goat cheese salad, candied pecans, crunchy fennel, prosciutto chips, confit tomatoes and fig balsamic vinaigrette

FEGATO GRASSO SCOTTATO.....28
seared foie gras, grilled focaccia, tomato jelly, parmesan tuile, onion compote, pine nuts and orange gastrique

BURRATA INTERA 28
eggplant purée, grilled king mushrooms, yellow beets, Brussels sprout petals, camelina seeds and mustard caviar

RAVIOLO DI MANZO BRASATO.....25
giant house-made ravioli with braised beef, truffle and parmesan

ARANCINI DI PROSCIUTTO E FUNGHI18
prosciutto, mushrooms, caciocavallo cheese, truffle, arrabbiata sauce and Quebec arugula

INSALATA CAPRESE AU PESTO18
basil pesto, heirloom tomatoes from our greenhouse, buffalo mozzarella and seasonal fruits

TARTARE DI SALMONE23
citrus emulsion, roasted pistachios, dried cranberries and orange zest

CARPACCIO DI MANZO..... 24
truffle mayonnaise, hazelnuts, radishes, arugula and fried shallots

CALAMARI FRITTI.....21
bell pepper and tomato salsa, fresh herbs, citrus vinaigrette, smoked paprika mayonnaise and Espelette pepper

Thank you for supporting your local businesses! Our loyalty program continues, and you can accumulate points at any time! You can redeem a maximum of \$50 per day, per card.

RISOTTO

* * *

RISOTTO RISI BISI.....33
famous risotto with duck confit & green peas! Arugula, caciocavallo cheese, caramelized onions, and shaved parmesan

PASTA

* * *

GNOCCHI ALL ROMANOFF E SALSICCIA.....29
vodka rosé sauce, italian sausages, olives, mushrooms and arugula

LINGUINE AI GAMBERI E NGUJA 36
fresh linguine with shrimp and creamy nduja sauce, confit tomatoes and spinach

RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI E MANZO 36
beef ravioli, pancetta, mushrooms, spinach and truffle

LASAGNA DELLA CASA.....28
wrapped in a rosé sauce, the best of La Tomate Blanche

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 25
house-made sauce

SPAGHETTI SALSA CRUDA 26
our signature dish for 18 years: fresh, dried, and confit tomatoes, spinach, sunflower seeds and zucchini

CARBONARA CLASSICA28
linguini carbonara, crispy guanciale and egg yolk

REGIONAL MENU

* * *

A CULINARY GETAWAY !

PESCE

* * *

TARTARE DI SALMONE.....33
salmon, citrus emulsion, roasted pistachios, dried cranberries and orange zest. Served with house salad.

SALMONE ALLA GRIGLIA.....40
grilled salmon, lemon butter sauce, braised leeks, fennel, confit tomatoes, black rice, and green herb oil

CARNE

* * *

GUANCIA DI MANZO BRASATA48
beef cheek, vanilla parsnip purée, braised cipollini onions, root vegetables, black garlic demi-glace and gremolata

FILETTO MIGNON E FOIE GRAS.....58
rossini-style, with parmesan mashed potatoes, wild mushrooms, seared foie gras and port sauce

COTOLETTA DELLA GIORNATA.....36
veal cutlet of the day, depending on arrivals and the chef's inspiration

TARTARE DI MANZO.....38
tartare de bœuf, câpres frits, moutardes de Dijon et de Meaux, parmesan, huile d'olive, échalotes françaises, persil, cornichons et pêches à la truffe



Thank you for supporting your local businesses! Our loyalty program continues, and you can accumulate points at any time! You can redeem a maximum of \$50 per day, per card.



PIZZA

PIZZA DELLA GIORNATA.....PM
creation from our pizzaiolo

PIZZA CON BURRATA E DUXELLES DI FUNGHI.....32
burrata pizza with mushroom duxelles, prosciutto, cherry tomatoes, arugula, hazelnuts, confit garlic, mozzarella and whole burrata

PIZZA MEDITERRANEA.....23
tomato sauce, speck, spinach, caramelized onions, confit tomatoes and artichokes

PIZZA DIAVOLO.....24
tomato sauce, chorizo, Calabrese salami, olives, red onions, banana peppers and a drizzle of spicy honey

PIZZA CON FICHI25
fig pizza, basil pesto, chorizo, goat cheese, Parmesan, mozzarella, arugula, caramelized onions and balsamic reduction

ADD A BURRATA TO YOUR PIZZA +12 ^



Thank you for supporting your local businesses! Our loyalty program continues, and you can accumulate points at any time! You can redeem a maximum of \$50 per day, per card.