

CE MOIS-CI,
VOYAGEZ À TRAVERS
LA GASTRONOMIE DE LA

Calabre

ENTRÉES

TATAKI DI TONNO

Tataki de thon, pepperoncini marinés, coulis de poivrons rôtis, câpres frites, tomates cerises, caviar de mullet et huile verte

PIPI E PATATI

Salade tiède de pommes de terre grelots, poivrons rôtis, roquette, oignons verts, chips de prosciutto, tuile de parmesan et vinaigrette à la sauge et au parmesan

PLATS

BUCATINI ALLA CALABRESE

45 \$

Bucatini, saucisse italienne, sauce tomate, anchois, ail, échalotes, olives, câpres, nduja et crumble de parmesan

BAVETTA DI VITELLO ALLA GRIGLIA

55 \$

Bavette de veau grillée, purée de pommes de terre au parmesan, légumes de saison et sauce calabraise à la demi-glace, nduja, crème et vin rouge

PESCE SPADA ALLA ROMESCO

65 \$

Espadon grillé, purée romesco aux poivrons rôtis, tomates et amandes, légumes verts, galette de risotto au citron et salsa peperonata aux poivrons calabrais

DOLCE O CAFFÈ SPECIALI

PANNA COTTA

Panna cotta au citron, compote de bleuets du Québec et crumble de noisettes

ou

CAFFÈ SPECIALI

Café spécialisé au choix (cappuccino, latte...)

VINS

VÉNÉTIE DOCG

12 \$/verre ou 48 \$/bouteille

Bolla, Soave, 2025

BARBERA D'ALBA DOC

15 \$/verre ou 60 \$/bouteille

Casa e di Mirafiore, 2024



PIATTI DA CONDIVIDERE

* * *

À PARTAGER !

4 FORMAGGI A VOSTRA SCELTA

Plateau de 4 fromagesDEMIE ..30 ..ENTIERE..44

DEGUSTAZIONE DI PROSCIUTTO

création de notre chef, à partager ou à déguster seul pour les amateurs !DEMIE ..20 ..ENTIERE..35



PRÉPARÉE À VOTRE TABLE

* * *

INSALATA CESAR (PER 2 PERSONE) 38
le classique de La Tomate Blanche

ANTIPASTI

* * *

CRUDO DI CAPESANTE.....19
crudo de pétoncles, câpres frites, tobiko, eau de tomate et lime, radis, tomates cerises, pousses de basilic et huile verte

POLPO ALLA GRIGLIA.....21
pieuvre grillée, salade panzanella de concombres, tomates cerises, radis melon, roquette, croûtons, fenouil et poire, vinaigrette citron et origan

BURRATA INTERA 30
pêches grillées, tomates cerises, menthe, huile d'olive, calabrese croustillant et pistaches

INSALATA MEDITERRANEA16
salade méditerranéenne, houmous, artichauts, roquette, olives, tomates confites, ricotta salata, croûtons de focaccia, carottes, vinaigrette citron et origan

ARANCINI DI PROSCIUTTO E FUNGHI18
prosciutto, champignons, fromage caciocavallo, truffe, sauce arrabbiata et roquette du Québec

INSALATA CAPRESE AU PESTO 19
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.....25
mayonnaise à la truffe, noisettes, radis, roquette et échalotes frites

CALAMARI FRITTI 22
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 CAPESANTE E GAMBERI.....35
risotto aux pétoncles et crevettes, zeste de citron, petits
pois, safran et poireaux

PASTA

* * *

ORECCHIETTE AGLI ASPARAGI.....30
orecchiette aux asperges, sauce rosée, pancetta et oignons
cipollinis braisés

LINGUINE AI GAMBERI E NGUJA37
linguine fraîches aux crevettes et sauce crémeuse à la
'nduja, tomates confites et épinards

RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI E MANZO37
ravioli au oeuf, pancetta, champignons, épinards et truffe

LASAGNA DELLA CASA.....29
enveloppée d'une sauce rosée, le meilleur de La Tomate
Blanche

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 26
sauce maison

SPAGHETTI SALSA CRUDA 27
notre plat signature depuis 2007, tomates fraîches, séchées
et confites du Québec, épinards, graines de tournesol et
courgettes

CARBONARA CLASSICA 29
linguine carbonara, morceaux de guanciale croustillants et
jaune d'œuf

MENU RÉGIONAL

* * *

UNE ESCAPADE CULINAIRE !

PESCE

* * *

SALMONE E CHIFFONADE DI ARAGOSTA.....37
saumon et chiffonnade de homard façon niçoise : concombre,
radis, suprêmes de pamplemousse, vinaigrette aux agrumes,
purée de petits pois à la menthe, riz sauvage et légumes
verts

TARTARE DI SALMONE34
émulsion aux agrumes, pistaches rôties, canneberges
séchées et zeste d'orange. Servi avec salade maison.

TARTARE DI TONNO.....35
tartare de thon, concombre, fenouil, échalotes, persil,
fraises, pois au wasabi et émulsion au basilic

CARNE

* * *

CARNE DEL MOMENTOPM
viande du moment

FILETTO MIGNON E FOIE GRAS.....60
à la Rossini, purée de pommes de terre au parmigiano,
champignons sauvages, foie gras poêlé et sauce au porto

COTOLETTA DELLA GIORNATA.....37
escalope de veau du jour, selon les arrivages et
l'inspiration du chef et de sa brigade



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 NAPOLETANA.....24

sauce tomate, tomates tranchées, mozzarella di bufala, basilic frais et huile d'olive

PIZZA CON BURRATA E DUXELLES DI FUNGHI.....33

duxelles de champignons, prosciutto, tomates cerises, roquette, noisettes, ail confit et burrata entière

PIZZA MEDITERRANEA.....25

sauce tomate, speck, épinards, oignons caramélisés, tomates confites et artichauts

PIZZA DIAVOLA.....25

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

PIZZA CON FICHI.....26

figues, pesto de basilic, chorizo, chèvre, parmesan, mozzarella, roquette, oignons caramélisés et réduction balsamique

AJOUTEZ UNE BURRATA SUR VOTRE PIZZA
+13 ^



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

cheese platter of 4 cheeses HALF ..30..WHOLE..44

DEGUSTAZIONE DI PROSCIUTTO

creation from our chef, to share

or enjoy alone ! HALF ..20..WHOLE..35



PREPARED AT YOUR TABLE

* * *

INSALATA CESAR (PER 2 PERSONE) 38

The classic from La Tomate Blanche

ANTIPASTI

* * *

GNOCCHI AL PESTO E RICOTTA 16

House-made gnocchi, basil pesto and fresh ricotta

CRUDO DI CAPELANTE 19

scallop crudo, fried capers, tobiko, tomato and lime water, radish, cherry tomatoes, basil sprouts and green oil

POLPO ALLA GRIGLIA 21

grilled octopus, cucumber panzanella salad with cherry tomatoes, watermelon radish, arugula, croutons, fennel and pear, finished with a lemon and oregano vinaigrette

BURRATA INTERA 30

grilled peaches, cherry tomatoes, mint, olive oil, crispy calabrese and pistachios

INSALATA MEDITERRANEA 16

Mediterranean salad, artichokes, arugula, olives, confit tomatoes, ricotta salata, focaccia croutons, carrots, lemon and oregano vinaigrette and hummus

ARANCINI DI PROSCIUTTO E FUNGHI 18

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

INSALATA CAPRESE AU PESTO 19

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

TARTARE DI SALMONE 23

citrus emulsion, roasted pistachios, dried cranberries and orange zest

CARPACCIO DI MANZO 25

truffle mayonnaise, hazelnuts, radishes, arugula and fried shallots

CALAMARI FRITTI 22

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 CAPESANTE E GAMBERI.....35
scallop and shrimp risotto, lemon zest, green peas, saffron and leeks

PASTA

* * *

ORECCHIETTE AGLI ASPARAGI.....30
orecchiette with asparagus, rosé sauce, pancetta, braised cipollini onions and asparagus

LINGUINE AI GAMBERI E NGUJA37
fresh linguine with shrimp and creamy 'nduja sauce, confit tomatoes and spinach

RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI E MANZO37
beef ravioli, pancetta, mushrooms, spinach and truffle

LASAGNA DELLA CASA.....29
wrapped in a rosé sauce, the best of La Tomate Blanche

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 26
house-made sauce

SPAGHETTI SALSA CRUDA 27
our signature dish since 2007: fresh, dried, and confit tomatoes, olives, spinach, sunflower seeds and zucchini

CARBONARA CLASSICA29
linguini carbonara, crispy guanciale and egg yolk

REGIONAL MENU

* * *

A CULINARY GETAWAY !

PESCE

* * *

SALMONE E CHIFFONADE DI ARAGOSTA.....37
salmon and lobster chiffonade; niçoise-style: cucumber, radish, grapefruit supremes, citrus dressing, mint green pea purée, wild rice and green vegetables

TARTARE DI SALMONE.....34
salmon, citrus emulsion, roasted pistachios, dried cranberries and orange zest. Served with house salad.

TARTARE DI TONNO.....35
tuna, cucumber, fennel, shallots, parsley, strawberries, wasabi peas and basil emulsion

CARNE

* * *

CARNE DEL MOMENTOPM
meat of the day

FILETTO MIGNON E FOIE GRAS.....60
Rossini-style, with parmesan mashed potatoes, wild mushrooms, seared foie gras and port sauce

COTOLETTA DELLA GIORNATA.....37
veal cutlet of the day, depending on arrivals and the chef's inspiration



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 NAPOLETANA.....24
tomato sauce, sliced tomatoes, mozzarella di bufala, fresh basil and olive oil

PIZZA CON BURRATA E DUXELLES DI FUNGHI.....33
mushroom duxelles, prosciutto, cherry tomatoes, arugula, hazelnuts, confit garlic, mozzarella and whole burrata

PIZZA MEDITERRANEA.....25
tomato sauce, speck, spinach, caramelized onions, confit tomatoes and artichokes

PIZZA DIAVOLA.....25
tomato sauce, chorizo, Calabrese salami, olives, red onions, banana peppers and a drizzle of spicy honey

PIZZA CON FICHI26
fig, basil pesto, chorizo, goat cheese, Parmesan cheese, mozzarella, arugula, caramelized onions and balsamic reduction

ADD A BURRATA TO YOUR PIZZA +13 ^



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.