MENU DISPONIBLE LE MIDI

MIDI EXPRESS

55$ /PERSONNE



ANTIPASTO

ZUPPA DEL GIORNO
Soupe des récoltes, création du chef

INSALATA CESAR
Salade césar, le classique de La Tomate Blanche

PIATO FORTE

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE
Un classique italien, le spaghetti bolognese !

POLLO ALLA GRIGLIA
poulet grillé et accompagnements du moment, selon l'inspiration du chef

ARRIVA DAL MARE
accompagnements selon le chef

DOLCE

CHOIX DU CHEF

MENU DISPONIBLE LE MIDI ET LE SOIR

MENU

67$ /PERSONNE



ANTIPASTO

ZUPPA DEL GIORNO
Soupe des récoltes, création du chef

INSALATA TIEPIDA DI PATATE
salade tiède de pommes de terre, chips de parmesan, prosciutto croustillant, roquette, tomates confites, oignons verts, fenouil et vinaigrette à la sauge et au parmesan

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

PIATO FORTE

CAVATELLI ALLA GIGI
cavatelli, sauce rosée, prosciutto, échalotes, ail et champignons

BAVETTE DI VITELLO ALLA GRIGLIA
bavette de veau, purée de pommes de terre, légumes du moment, gremolata et sauce vin rouge

ARRIVA DAL MARE
accompagnements selon le chef

DOLCE

CHOIX DU CHEF

MENU DISPONIBLE LE MIDI ET LE SOIR

MENU

77$ /PERSONNE



ANTIPASTO

ZUPPA DEL GIORNO
Soupe des récoltes, création du chef

INSALATA CESAR
Le classique de La Tomate Blanche

INSALATA CAPRESE E PESTO
Pesto de basilic, tomates ancestrales de notre serre, mozzarella di bufala et fruits de saison

TARTARE DI SALMONE
Émulsion aux agrumes, pistaches rôties, canneberges séchées et zeste d'orange

PIATO FORTE

RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI E MANZO
Boeuf, pancetta, champignons, épinards et truffe

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

GUANCIA DI MANZO
accompagnements du moment, création de la brigade

SALMONE CON ORZOTTO ALLA ZUCCA
saumon en croûte d'herbes et de noisettes, orzotto à la courge et légumes verts

DOLCE

MOELLEUX AU CHOCOLAT

MENU DISPONIBLE LE MIDI ET LE SOIR

MENU 5 SERVICES

107$ /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 AL PESTO E RICOTTA
gnocchi maison, pesto de basilic et ricotta fraîche

***

SALMONE CON ORZOTTO ALLA ZUCCA
saumon en croûte d'herbes et de noisettes, orzotto à la courge
et légumes verts

ou

GUANCIA DI MANZO
accompagnements du moment, création de la brigade

***

TIRAMISU TOMATE BLANCHE

MENU DISPONIBLE LE MIDI ET LE SOIR

MENU RÉDUIT GROUPE 12 À 18 PERS



ANTIPASTI

INSALATA CAPRESE AL PESTO.....19
pesto de basilic, tomates ancestrales de notre serre, mozzarella di bufala et fruits de saison

INSALATA TIEPIDA DI PATATE 15
salade tiède de pommes de terre, chips de parmesan, prosciutto croustillant, roquette, tomates confites, oignons verts, fenouil et vinaigrette à la sauge et au parmesan

ARANCINI DI PROSCIUTTO E FUNGHI.....19
prosciutto, champignons, fromage caciocavallo, truffe, sauce arrabiata et roquette du Québec

CARPACCIO DI MANZO.....25
mayonnaise à la truffe, noisettes, radis, roquette et échalotes frites

PIATTI FORTI

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

GNOCCHI ALLA GIGI.....25
sauce rosée, prosciutto, échalotes, ail et champignons

RISOTTO RISI BISI.....33
famous risotto with duck confit & green peas! Arugula, demi-glace, caramelized onions, and shaved Parmesan

SCALOPPINE DEL GIORNO 37
escalopes de veau du jour, selon les arrivages et l'inspiration du chef et de sa brigade

SALMONE CON ORZOTTO ALLA ZUCCA.....38
saumon en croûte d'herbes et de noisettes, orzotto à la courge et légumes verts

CARNE DEL MOMENTO .....PM
viande du moment

DOLCI

CARTE DES DESSERTS COMPLÈTE DISPONIBLE

MENU AVAILABLE FOR LUNCH

LUNCH EXPRESS

55$ /PERSON



ANTIPASTO

ZUPPA DEL GIORNO
Creation based on the harvest

INSALATA CESAR
The classic from La Tomate Blanche

PIATO FORTE

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE
house-made sauce

POLLO ALLA GRIGLIA
grilled chicken with seasonal accompaniments, inspired by the chef

ARRIVA DAL MARE
Accompaniments according to the chef

DOLCE

CHEF'S DESSERT

MENU AVAILABLE FOR LUNCH AND DINNER

GROUP MENU

67$ /PERSON



ANTIPASTO

ZUPPA DEL GIORNO
Creation based on the harvest

INSALATA TIEPIDA DI PATATE
Warm potato salad, Parmesan crisps, crispy prosciutto, arugula, confit tomatoes, green onions, fennel, and sage
Parmesan vinaigrette

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

PIATO FORTE

CAVATELLI ALLA GIGI
cavatelli, rosé sauce, prosciutto, shallots, garlic and mushrooms

BAVETTE DI VITELLO ALLA GRIGLIA
veal flank steak, mashed potatoes, seasonal vegetables, gremolata and red wine sauce

ARRIVA DAL MARE
Accompaniments according to the chef

DOLCE

CHEF'S DESSERT

MENU AVAILABLE FOR LUNCH AND DINNER

GROUP MENU

77$ /PERSON



ANTIPASTO

ZUPPA DEL GIORNO
Creation based on the harvest

INSALATA CESAR
The classic from La Tomate Blanche

INSALATA CAPRESE E PESTO
basil pesto, heirloom tomatoes, buffalo mozzarella and seasonal fruits

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

PIATO FORTE

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

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

GUANCIA DI MANZO
beef cheek with creation of the kitchen team

SALMONE CON ORZOTTO ALLA ZUCCA
Herb and hazelnut-crusted salmon, squash orzotto and green vegetables

DOLCE

CHOCOLATE LAVA CAKE

MENU AVAILABLE FOR LUNCH AND DINNER

5 COURSES MENU

107$ /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 AL PESTO E RICOTTA
House-made gnocchi, basil pesto and fresh ricotta

***

SALMONE CON ORZOTTO ALLA ZUCCA
Herb and hazelnut-crusted salmon, squash orzotto and green vegetables

ou

GUANCIA DI MANZO
beef cheek with creation of the kitchen team

***

TIRAMISU TOMATE BLANCHE

MENU AVAILABLE FOR LUNCH AND DINNER

LIMITED GROUP MENU 12 TO 18 GUESTS



ANTPERSIPASTO

INSALATA CAPRESE AL PESTO 19
basil pesto, heirloom tomatoes from our greenhouse, buffalo mozzarella and seasonal fruits

INSALATA TIEPIDA DI PATATE 15
Warm potato salad, Parmesan crisps, crispy prosciutto, arugula, confit tomatoes, green onions, fennel and sage Parmesan vinaigrette

ARANCINI DI PROSCIUTTO E FUNGHI 19
prosciutto, mushrooms, caciocavallo cheese, truffle, arrabbiata sauce and Quebec arugula

CARPACCIO DI MANZO..... 25
truffle mayonnaise, hazelnuts, radishes, arugula and fried shallots

PIATO FORTE

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

GNOCCHI ALLA GIGI.....25
gnocchi, rosé sauce, prosciutto, shallots, garlic and mushrooms

RISOTTO RISI BISI.....33
famous risotto with duck confit & green peas! Arugula, demi-glace, caramelized onions, and shaved Parmesan

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

SALMONE CON ORZOTTO ALLA ZUCCA.....38
Herb and hazelnut-crusted salmon, squash orzotto and green vegetables

CARNE DEL MOMENTO .....PM
meat of the day

DOLCE

FULL DESSERT LIST AVAILABLE