CE MOIS-CI, SAVOUREZ LES DÉLICES CULINAIRES DE LA *Piemont*



ANTIPASTI

VITELLO TONNATO

Carpaccio de veau, oignons marinés, câprons et émulsion au thon

GNOCCHIS AL CASTELMAGNO

Gnocchi au Castelmagno, épinards, mirepoix de légumes, crème et chapelure

PIATTI

TAGLIATELLE DELLA CASA — 45 $

Tagliatelle, prosciutto, pâte de truffe et sauce crémeuse

BRANZINO BAGNA VERDE — 55 $

Loup de mer, salsa verde, légumes, riz noir et beurre blanc

GUANCIA DI MANZO AL BAROLO — 65 $

Joue de bœuf braisée, purée de pommes de terre, légumes racines et sauce au vin rouge

DOLCE O CAFFÈ SPECIALI

TARTELLETTA AL GIANDUIOTTO

Tartelette au chocolat, crème aux noisettes, inspirée du célèbre gianduiotto italien

OU

CAFFÈ SPECIALI

Café spécialisé au choix

VINS

LANGHE D.O.C.

Fontanafredda, 2025

15 $/verre
60 $/bouteille

PIEMONTE DOC

Briccotondo, Fontanafredda, Barbera, 2023

14 $/verre
55$/bouteille

PIATTI DA CONDIVIDERE

* * *

À PARTAGER !

4 FORMAGGI A VOSTRA SCELTA
Plateau de 4 fromages..... ...DEMIE ..30 ..ENTIÈRE..44

DEGUSTAZIONE DI PROSCIUTTO
création de notre chef, à partager ou à déguster seul pour les amateurs !..... ....DEMIE ..20 ..ENTIÈRE..35



PRÉPARÉE À VOTRE TABLE

* * *

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

ANTIPASTI

* * *

GNOCCHI AL PESTO E RICOTTA.....16
gnocchi maison, pesto de basilic et ricotta fraîche

MELANZANE ALLA PARMIGIANA.....17
aubergine frite, béchamel, sauce tomate, mozzarella et basilic frais

RAVIOLO DU MANZO BRASATO.....24
ravioli géant maison au boeuf braisé, truffe et parmesan

BURRATA INTERA 30
purée de courge, betteraves marinées, graines de citrouille, roquette, chips de courge delicata, suprêmes d'orange et huile verte

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 18
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 SALMONE 24
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 RISI BISI.....33
fameux risotto au canard confit & petits pois ! Roquette, oignons caramélisés, demi-glace et copeaux de Parmesan

PASTA

* * *

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

LINGUINE AI GAMBERI E NGUJA 37
linguine fraîches aux crevettes et sauce crémeuse à la ‘nduja, tomates confites et épinards

RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI E MANZO.....37
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, olives, 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 CON ORZOTTO ALLA ZUCCA.....38
saumon en croûte d’herbes et de noisettes, orzotto à la courge et légumes verts

TARTARE DI SALMONE 34
émulsion aux agrumes, pistaches rôties, canneberges séchées et zeste d’orange. Servi avec salade maison.

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

CARNE

* * *

CARNE DEL MOMENTO .....PM
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

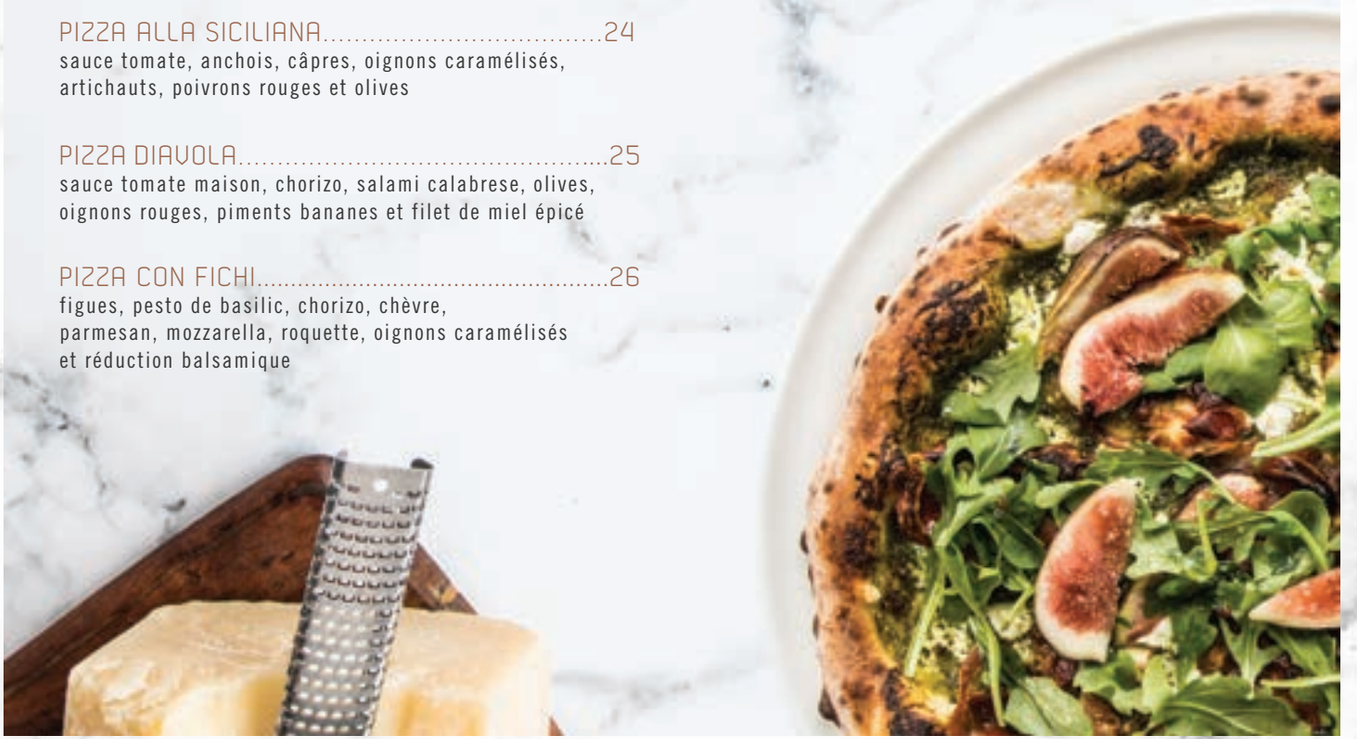
PIZZA CON BURRATA E DUXELLES DI FUNGHI.....33
duxelles de champignons, prosciutto, tomates cerises, roquette, noisettes, ail confit et burrata entière

PIZZA ALLA SICILIANA.....24
sauce tomate, anchois, câpres, oignons caramélisés, artichauts, poivrons rouges et olives

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

MELANZANE ALLA PARMIGIANA.....17
fried eggplant, béchamel, tomato sauce, mozzarella and fresh basil

RAVIOLO DU MANZO BRASATO.....24
giant house-made ravioli with braised beef, truffle and Parmesan

BURRATA INTERA 30
squash purée, pickled beets, pumpkin seeds, arugula, delicata squash chips, orange supremes and green oil

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 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 24
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 RISI BISI.....33
famous risotto with duck confit & green peas! Arugula, demi-glace, caramelized onions, and shaved Parmesan

PASTA

* * *

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

LINGUINE AI GAMBERI E NGUJA 37
fresh linguine with shrimp and creamy 'nduja sauce, confit tomatoes and spinach

RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI E MANZO 37
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, olives, sunflower seeds and zucchini

CARBONARA CLASSICA 29
linguini carbonara, crispy guanciale and egg yolk

REGIONAL MENU

* * *

A CULINARY GETAWAY !

PESCE

* * *

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

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

TARTARE DI MANZO.....38
beef tartare, fried capers, Dijon and Meaux mustards, Parmesan, olive oil, French shallots, parsley, pickles and truffle peaches

CARNE

* * *

CARNE DEL MOMENTO .....PM
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

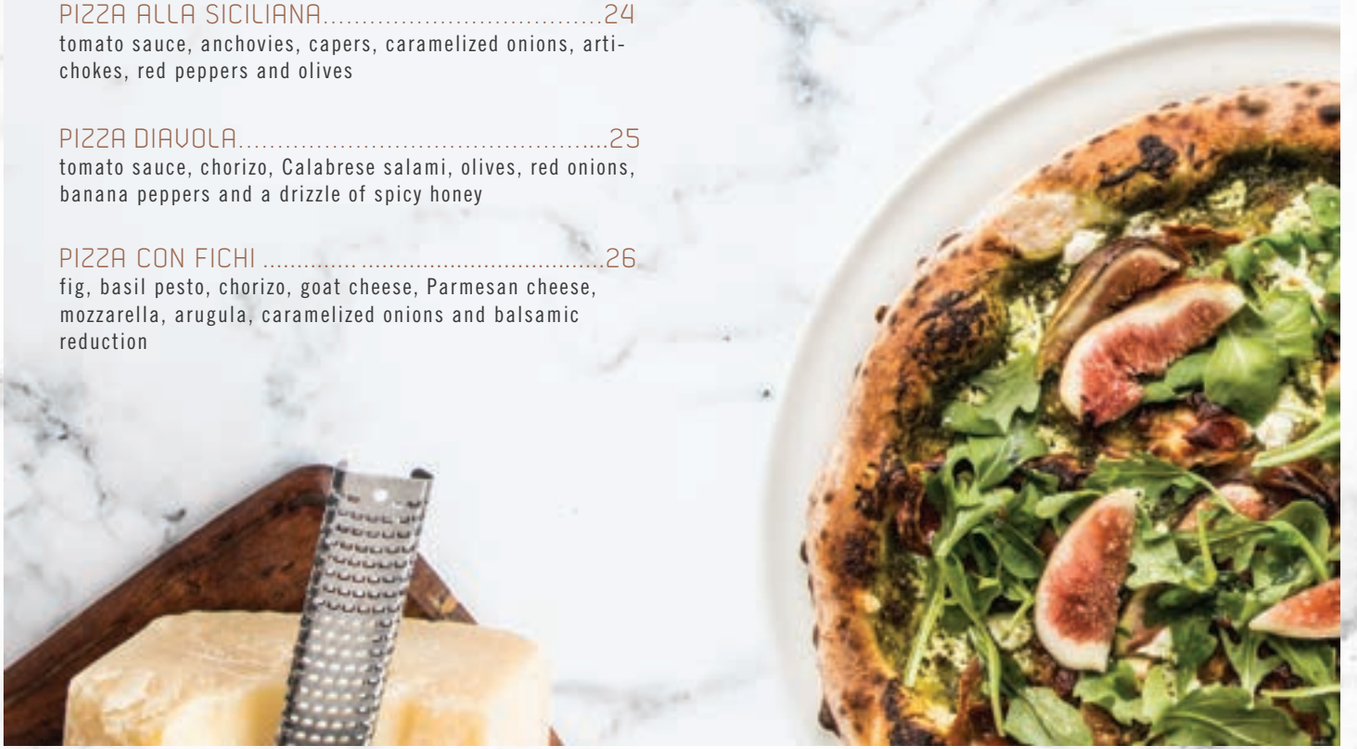
PIZZA CON BURRATA E DUXELLES DI FUNGHI.....33
mushroom duxelles, prosciutto, cherry tomatoes, arugula, hazelnuts, confit garlic, mozzarella and whole burrata

PIZZA ALLA SICILIANA.....24
tomato sauce, anchovies, capers, caramelized onions, artichokes, red peppers and olives

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

PIZZA CON FICHI 26
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.