



LA TOILE

WWW.LATOILEMTL.COM

**NOTRE MENU ÉVOLUE RÉGULIÈREMENT, DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR
NOS SPÉCIALITÉS DU MOMENT**

ENTRÉES

FROID

VERTUEUSE.....14

Bouchées d'avocat, pesto de basilic sucré-salé, graines de citrouille, mozzarella fraîche, basilic frais, crème de balsamique et huile d'olive

DIVINES D'ENDIVES.....14

Barquettes d'endives garnies de suprêmes d'orange, pignons, purée de dattes, échalotes françaises, Gorgonzola Dolce et vinaigrette miel-cidre

MELON BALSAMIQUE.....17.5

Melon d'eau sous-vidé au balsamique blanc vieilli, menthe et basilic, servi avec feta grecque, oignons rouges, sel de Maldon et réduction de balsamique

SALADE CHOUCOU.....14

Pommes vertes infusées au gin, prosciutto, menthe, échalotes et vinaigrette miel-cidre, servies avec feuilles de choux de Bruxelles blanchies

SALADE À LA "CEVICHE".....14

Tomates cerises, concombres, oignons rouges, feta grecque, micropousses de coriandre et basilic, le tout baigné dans une leche de tigre mangue-aji amarillo

CHAUD

LA BOULETTE DE MA NONNA.....6.5

Mélange de trois viandes : bœuf, porc et veau, assaisonné au parmesan, confit d'oignon et piments séchés, nappé de sauce tomate au vin blanc

MELANZANE.....13

Lasagne d'aubergine frite, pesto d'aubergines fumées au parmesan, sauce tomate et basilic

MEILLEURES PATATES DOUCES.....9.5

Tempura de patates douces japonaises, poudre de prunes « Ume » et caramel de piment gochujang

CLASSIQUES

MARGHERITA.....12" - 14"
15 - 19
Sauce tomate, fior di latte, basilic frais, huile d'olive

PICANTE.....21 - 29
Sauce tomate, fior di latte, calabrese, nduja di Spilinga et olives
Kalamata

POMODORO.....22 - 29
Sauce tomate, fior di latte, tomates cerises confites, pesto de
basilic, provolone fumé et pignons

L'AUBERGINE.....21 - 29
Sauce tomate, pesto d'aubergine fumée, tomates cerises
confites, fior di latte et nduja di Spilinga

SIGNATURES

FUNGHI E AGLIO.....12" - 14"
24 - 33
Tartinade à l'ail confit, fior di latte, raclette québécoise Fritz et
mélange maison de champignons sautés : porcini, portobello,
paris

FROMAGES D'ICI.....26 - 35
Crème fraîche, sélection de fromages de la région de Charlevoix,
fior di Latte, une touche de Gorgonzola Dolce & poires glacées au
nectar

GUANCIALE.....21 - 29
Crème fraîche maison, fior di latte, cheddar vieilli, guanciale
croustillant et fondant & oignons caramélisés

CHÈVRE ET MIEL★.....24 - 33
Crème fraîche maison, fior di latte, emmental suisse, chèvre
québécois Monsieur Émile, figues au vin rouge et miel

AL PASTOR★.....21 - 29
Salsa verde La Toile, porc mariné à l'ananas et piment Guajillo, fior
di latte, cheddar vieilli, ananas et micropousses de coriandre

ENCHILADA.....21 - 29
Salsa verde La Toile, poulet sous-vide, fior di latte, cheddar vieilli,
crème mexicaine et micropousses de coriandre

PINZA

DESSERTS

TIRAMISU..... 12

*Tiramisu authentique au rhum vieilli 12 ans et café montréalais
Jungle*

CREMA CATALANA RÉINVENTÉE..... 12

*Infusion d'agrumes, vanille et cannelle, en deux versions : crème
glacée et crème anglaise, sous une couche de sucre brûlé*

GANACHE AU CHOCOLAT..... 10

*Quenelles de ganache au chocolat Santo Domingo 70%, sel de
Maldon et huile d'olive extra-vierge*

PIZZA SUCRÉE..... 11

Pâte de pizza garnie de la ganache du moment

BAR À ESPRESSO

ESPRESSO.....	3
ESPRESSO DOUBLE.....	4
ALLONGÉ.....	4
MACHIATTO.....	4.5
CORTADO.....	5
AMERICANO.....	4
LATTE.....	5.5
LATTE BOL 2 SHOTS.....	6.5
CAPUCCINO.....	5





LATOILE

WWW.LATOILEMTL.COM

OUR MENU EVOLVES REGULARLY, ASK YOUR SERVER ABOUT OUR
CURRENT SPECIALS

STARTERS

COLD

EVERGREEN..... 14

Avocado bites, sweet-salty basil pesto, pumpkin seeds, fresh mozzarella, fresh basil, balsamic cream & olive oil

DIVINE ENDIVE..... 14

Endive boats filled with orange supremes, pine nuts, date purée, shallots, Gorgonzola Dolce & honey-cider vinaigrette

WATERMELON & BALSAMIC..... 17.5

Sous vide watermelon with aged white balsamic, mint & basil, served with Greek feta, red onions, Maldon salt & balsamic reduction

CHOUCHOU SALAD..... 14

Green apples infused with gin, prosciutto, mint, shallots & honey-cider vinaigrette, served with blanched Brussels sprout leaves

"CEVICHE" SALAD..... 14

Cucumber, red onion and cherry tomato salad with Greek feta, micro coriander and basil, bathed in aji amarillo and mango leche de tigre.

HOT

MY NONNA'S MEATBALL..... 6.5

Tender, flavourful and lightly spiced blend of beef, pork & veal, seasoned with parmesan, onion confit and dried chillies, topped with white wine tomato sauce

MELANZANE..... 13

Thin fried eggplant slices lasagna, with smoked eggplant & parmesan pesto, white wine tomato sauce & basil

WORLD'S BEST YAMS..... 9.5

Japanese sweet potato tempura dusted with "Ume" plum powder & served with a gochujang chili caramel

CLASSICS

12" - 14"

MARGHERITA..... 15 - 19
Tomato sauce, fior di Latte, fresh basil and extra virgin olive oil

PICANTE..... 21 - 29
Tomato sauce, fior di latte, calabrese, Nduja di Spilinga and Kalamata olives

POMODORO..... 22 - 29
Tomato sauce, fior di latte, confit cherry tomatoes, basil pesto, smoked provolone & pine nuts

L'AUBERGINE..... 21 - 29
Tomato sauce, smoked eggplant pesto, candied cherry tomatoes, fior di latte & Nduja di Spilinga

SIGNATURES

12" - 14"

FUNGHI E AGLIO..... 24 - 33
Garlic confit spread, fior di latte, Quebec raclette Fritz, and a mix of sautéed porcini, portobello & button mushrooms

FROMAGES D'ICI..... 26 - 35
House crème fraîche, Charlevoix region cheeses, fior di latte, Gorgonzola Dolce & nectar glazed pears

GUANCIALE..... 21 - 29
House crème fraîche, fior di latte, aged cheddar, crispy guanciale & caramelized onions

GOAT CHEESE & HONEY★..... 24 - 33
House crème fraîche, fior di latte, Swiss Emmental, Quebec goat cheese Monsieur Emile, red-wine figs & honey

AL PASTOR★..... 21 - 29
La Toile's salsa verde, pineapple & Guajillo marinated pork, fior di latte, aged cheddar, pineapple chunks & micro coriander

ENCHILADA..... 21 - 29
La Toile's salsa verde, sous-vide chicken, fior di latte, aged cheddar, Mexican cream & micro coriander

DESSERTS

DESSERTS

TIRAMISU..... 12

Authentic Tiramisu made with 12-year aged rum and Montreal Jungle coffee

TAKE ON CREMA CATALANA.....12

Citrus, vanilla and cinnamon infusion, in two versions — ice cream and custard — served under a thin layer of brûléed sugar.

GANACHE AU CHOCOLAT..... 10

Santo Domingo 70% dark chocolate ganache quenelles with Maldon salt & extra virgin olive oil

PIZZA SUCRÉE.....11

Our signature pizza dough topped with ganache of the moment

ESPRESSO BAR

ESPRESSO..... 3

ESPRESSO DOUBLE..... 4

ALLONGÉ..... 4

MACHIATTO..... 4.5

CORTADO..... 5

AMERICANO..... 4

LATTE..... 5.5

LATTE BOWL 2 SHOTS..... 6.5

CAPUCCINO..... 5

