

LA TOILE

de ENTRÉE de SAISON

ROSE MARINÉE.....14

*Lit de roquette, légumes saisonniers marinés maison,
vinaigrette à la framboise*

PIZZAS

DU MOMENT

TERROIR.....24 - 33

*Crème fraîche maison, fior di latte, fromage cendré Douanier,
torchon de foie gras et rillette de canard*

ESPAÑA.....28 - 37

*Chorizo ibérique, fior di latte, salsa brava maison et piments
padrón ou shishito rôtis*

CHÈVRE ET MIEL.....24 - 33

*Crème fraîche maison, fior di latte, emmental suisse, chèvre
québécois Monsieur Emile, figues au vin rouge et filet de miel*

MTL SMOKED MEAT 84.....28 - 37

*Tartinade piquante maison, fior di latte, smoked meat
québécois Gourmet 84, tomates cerises confites, cornichons
maison, emmental et oignons rouges*

PESTO JAMON.....23 - 32

*Sauce tomate La Toile, Fior di Latte, jambon blanc, pesto de
basilic et une touche de Gorgonzola Dolce crémeux*

ENTRÉES

FROID

VERTUEUSE.....14

Quartiers d'avocat, pesto de basilic sucré-salé, graines de citrouille, mozzarella frais, feuilles de basilic, crème de balsamique & huile d'olive

DIVINES D'ENDIVES.....13

Barquettes d'endives garnies de suprêmes d'oranges, noix de pins, purée de dattes, échalotes françaises, Gorgonzola Dolce & vinaigrette au miel et au vinaigre de cidre

MELON BALSAMIQUE.....17.5

Melon d'eau sous-vide infusé au balsamique blanc vieilli, mente & basilic servi avec feta grecque, oignons rouges, fleur de Maldon & réduction de balsamique

SALADE CHOUCOU.....14

Pommes vertes infusées au Gin, prosciutto, menthe, échalotes & vinaigrette de miel & cidre servis avec des feuilles de choux de Bruxelles blanchies

SALADE À LA "CEVICHE".....14

Salade fraîcheur de tomates cerise, concombres, oignons rouges & feta grecque, baignée de Leche de tigre à la mangue, & aji amarillo, garnie de micro coriandre

CHAUD

LES BOULETTES DE MA NONNA.....6.5

Mélange de trois viandes : boeuf, porc & veau assaisonné avec parmesan, piments séchés & nappé de sauce tomate au vin blanc

MELANZANE.....13

Fines tranches d'aubergines frites avec Baba Ganoush fumé au parmesan, sauce tomate & basilic.

MEILLEURES PATATES DOUCES.....9.5

Tempura de patates douces japonaises saupoudrées de prunes "Ume" & servies avec un caramel de piment gochujang fermenté

SAUCE TOMATE

MARGHERITA	11 - 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 de pin grillés.	
TOUTE GARNIE	23 - 32
Sauce tomate, Fior di Latte, pepperoni artisanal, poivrons grillés et champignons sautés	
NDUJA	21 - 29
Nduja di Spilinga, pesto d'aubergines fumées, tomates cerises confites & Fior di Latte.	

SIGNATURE

FUNGHI	24 - 33
Confit d'ail doux, fior di latte, raclette québécoise Fritz et mélange maison de champignons sautés : porcini, portobello et paris	
QUATRE FROMAGES	26 - 35
Crème fraîche, sélection de fromages d'ici : 1608 et Migneron de Charlevoix, Fior di Latte, une touché de Gorgonzola Dolce & poires glacées au nectar	
GUANCIALE	21 - 29
Crème fraîche maison, fior di latte, cheddar vieilli, guanciale croustillant et fondant & oignons caramélisés	
RUSTICA	21 - 29
Crème fraîche maison, soupçon d'ail confit, jambon blanc, fromage Edam, Fior di Latte, portobello et artichauts marinés	
TARTUFO	27 - 36
Beurre clarifié, pâte de truffes, fior di latte, Prosciutto, mozzarella de Bufflonne d'élevages Maccioca et filet d'huile d'olive extra vierge	
AL PASTOR	21 - 29
Salsa verde La Toile, porc mariné aux ananas & piment Guajillo, fior di latte, cheddar vieilli et micro-pousses de coriandre	
ENCHILADA	21 - 29
Salsa verde La Toile, poulet sous-vide, fior di latte, cheddar vieilli, crème mexicaine maison et micro-pousses de coriandre	

DESSERTS

DESSERTS

TIRAMISU.....9

Recette de Tiramisu authentique au rhum vieilli 12 ans & doigts de dame imbibés de café de torréfaction Jungle

CREMA CATALANA.....11

Crème glacée maison couverte de crème anglaise infusée aux agrumes, à la vanille et à la cannelle et d'une couche de sucre brûlé

GANACHE AU CHOCOLAT.....9

Quenelles de ganache au chocolat 70% et sel de Maldon avec un filet d'huile d'olive extra vierge

PIZZA SUCRÉE.....11

Notre fameuse pâte de pizza, recouverte de ganache du moment

ESPRESSO BAR

ESPRESSO.....	3.5
ESPRESSO DOUBLE.....	3.5
ALLONGÉ.....	3.5
MACHIATTO.....	4
CORTADO.....	4.5
AMERICANO.....	3.5
LATTE.....	5 / G 6
CAPUCCINO.....	5



LA TOILE

SEASONAL STARTER

PICKLE ROSE.....14
Arugula bed, house-marinated seasonal vegetables & raspberry vinaigrette

FEATURED PIZZAS

TERROIR.....24 - 33
Homemade fresh cream, Douanier ash cheese, foie gras torchon and duck rillette

ESPAÑA.....28 - 37
Iberian chorizo, fior di latte, house salsa brava & roasted padrón or shishito peppers

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

MTL SMOKED MEAT 84.....28 - 37
House spicy spread, Fior di latte, Quebec raised Gourmet84 smoked meat, candied cherry tomatoes, house pickles, Emmental cheese & red onions

PESTO JAMON.....23 - 32
La Toile tomato sauce, Fior di latte, white ham, basil pesto & creamy Gorgonzola Dolce

STARTERS

COLD

EVERGREEN.....14

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

ENDIVE ENVY.....13

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

WATERMELON & BALSAMIC.....17.5

Compressed watermelon infused 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

Fresh salad of cherry tomatoes, cucumbers, red onions & Greek feta, bathed in mango leche de tigre and aji amarillo, topped with micro coriander

HOT

MY NONNA’S MEATBALLS.....6.5

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

MELANZANE.....13

Thin fried eggplant slices with smoked parmesan baba ganoush, tomato sauce & basil

WORLD’S BEST POTATOES.....9.5

Japanese sweet potato tempura dusted with “Ume” plum & served with a fermented gochujang chili caramel

TOMATO BASE

MARGHERITA	11 - 19
<i>La Toile tomato sauce, Fior di Latte and fresh basil</i>	
PICANTE	21 - 29
<i>Tomato sauce, fior di latte, Calabrese, Nduja di Spilinga and Kalamata olives</i>	
POMODORO	22 - 29
<i>Tomato sauce, fior di latte, confit cherry tomatoes, basil pesto, smoked provolone & toasted pine nuts</i>	
TOUTE GARNIE	23 - 32
<i>Tomato sauce, fior di latte, artisanal pepperoni, grilled peppers & sautéed mushrooms</i>	
NDUJA	21 - 29
<i>Nduja di Spilinga, smoked eggplant pesto, confit cherry tomatoes & fior di latte</i>	

SIGNATURE

FUNGHI	24 - 33
<i>Garlic confit, fior di latte, Quebec raclette Fritz, and a mix of sautéed porcini, portobello & button mushrooms</i>	
QUATRE FROMAGES	26 - 35
<i>Crème fraîche, local cheeses : 1608 & Migneron de Charlevoix, fior di latte, Gorgonzola Dolce & pears glazed with nectar</i>	
GUANCIALE	21 - 29
<i>Crème fraîche, fior di latte, aged cheddar, crispy guanciale & caramelized onions</i>	
RUSTICA	21 - 29
<i>Crème fraîche, hint of garlic confit, white ham, Edam, fior di latte, portobello mushrooms & marinated artichokes</i>	
TARTUFO	27 - 36
<i>Clarified butter, truffle paste, fior di latte, prosciutto, Maccioca buffalo mozzarella & drizzle of extra virgin olive oil</i>	
AL PASTOR	21 - 29
<i>La Toile's salsa verde, pork marinated with pineapple & Guajillo chili, fior di latte, aged cheddar & micro coriander</i>	
ENCHILADA	21 - 29
<i>La Toile's salsa verde, sous-vide chicken, fior di latte, aged cheddar, house Mexican cream & micro coriander</i>	

DESSERTS

DESSERTS

TIRAMISU.....9

Authentic recipe with 12-year aged rum and ladyfingers soaked in Montreal Jungle coffee

CREMA CATALANA.....11

House ice cream topped with citrus-vanilla-cinnamon custard and caramelized sugar crust

GANACHE AU CHOCOLAT.....9

70% dark chocolate ganache quenelles with Maldon salt & drizzle of extra virgin olive oil

PIZZA SUCRÉE.....11

Our signature pizza dough topped with ganache of the moment

ESPRESSO BAR

ESPRESSO.....3.5

ESPRESSO DOUBLE.....3.5

ALLONGÉ.....3.5

MACHIATTO.....4

CORTADO.....4.5

AMERICANO.....3.5

LATTE.....5 / G 6

CAPUCCINO.....5

