

LA TOILE

de ENTRÉE de SAISON

PICKLE-ADE.....14

*Roquette, légumes du marché 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 rilette de canard*

ESPAÑA.....28 - 37

*Salsa brava maison, chorizo ibérique, fior di latte et piments
Padrón*

CHÈVRE ET MIEL.....24 - 33

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

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

*Relish de piment fort, fior di latte, smoked meat québécois
Gourmet 84, tomates cerises confites, cornichons maison,
emmental et oignons rouges*

PESTO JAMON.....23 - 32

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

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

SAUCE TOMATE

- 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
- TOUTE GARNIE**.....**23 - 32**
Sauce tomate, fior di latte, pepperoni artisanal, piment Padrón et champignons sautés
- L'AUBERGINE**.....**21 - 29**
Sauce tomate, pesto d'aubergine fumée, tomates cerises confites, fior di latte et nduja di Spilinga

SIGNATURE

- 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
- RUSTICA**.....**21 - 29**
Tartinade à l'ail confit, crème fraîche, 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 des élevages Maciocia et huile d'olive extra-vierge
- 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

DESSERTS

TIRAMISU.....9

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

CREMA CATALANA RÉINVENTÉE.....11

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

GANACHE AU CHOCOLAT.....9

*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

SEASONAL STARTER

PICKLE-ADE.....14
Arugula, house-marinated market vegetables & raspberry vinaigrette

FEATURED PIZZAS

TERROIR.....24 - 33
House crème fraîche, fior di latte, Douanier ashed cheese, foie gras torchon and duck rilette

ESPAÑA.....28 - 37
Homemade salsa brava, Iberian chorizo, fior di latte & roasted Padrón peppers

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

MTL SMOKED MEAT 84.....28 - 37
Crème fraîche, hot pepper relish, fior di latte, Quebec raised Gourmet84 smoked meat, candied cherry tomatoes, house pickles, Emmental cheese & red onions

PESTO JAMON.....23 - 32
Tomato sauce, fior di latte, white ham, basil pesto & creamy Gorgonzola Dolce

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

TOMATO BASE

- MARGHERITA**.....^{12" - 14"}**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
- ALL DRESSED**.....**23 - 32**
 Tomato sauce, fior di latte, artisanal pepperoni, Padron peppers & sautéed mushrooms
- L'AUBERGINE**.....**21 - 29**
 Tomato sauce, smoked eggplant pesto, candied cherry tomatoes, fior di latte & Nduja di Spilinga

SIGNATURE

- FUNGHI E AGLIO**.....^{12" - 14"}**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
- RUSTICA**.....**21 - 29**
 Garlic confit spread, house crème fraîche, white ham, Edam, fior di latte, portobello mushrooms & marinated artichokes
- TARTUFO**.....**27 - 36**
 Clarified butter, truffle paste, fior di latte, prosciutto, Maciocia buffalo mozzarella & extra virgin olive oil
- 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.....9

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

TAKE ON CREMA CATALANA.....11

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

GANACHE AU CHOCOLAT.....9

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

