



## Menu

# Restaurant La Toile

3279 Rue Saint-Jacques, Montréal, QC H4C 1G8, Canada | (514) 934-0190

## Most Ordered



### MARGHERITA

CA\$21.00

Sauce tomate La Toile, Fior di Latte et basilic frais / La Toile tomato sauce, melting Fior di Latte and fresh basil.



### FRITES DE PATATES DOUCES

CA\$11.40

Patates douces japonaises et mélange d'épices maison. / Japanese sweet potatoes and house spice blend. #3 most liked Vegetarian



### L'Aubergine

CA\$31.00

Nduja di Spilinga, pesto d'aubergines fumées et tomates cerises confites et rôties / Artisanal Nduja di Spilinga, smoked eggplant pesto and oven-candied cherry tomatoes.



### Fromages d'ici

CA\$35.00

Sélection de fromages d'ici : 1608 et Migneron de Charlevoix, Fior di Latte fondant et une touche de Gorgonzola Dolce, nappés de nectar de poires / Selection of local cheeses: 1608 and Migneron from Charlevoix, melting Fior di Latte and a hint of Gorgonzola Dolce, drizzled with pear nectar. #2 most liked Vegetarian



### Funghi

CA\$33.00

Confit d'ail doux, raclette québécoise Fritz et poêlée de champignons sauvages : porcini, portobello et paris / Light garlic confit, Quebec raclette Fritz and sautéed wild mushrooms: porcini, portobello and Paris mushrooms topped with chives



### ENCHILADA

CA\$33.00

Poulet tendre sous-vide, cheddar vieilli, salsa tomatillo La Toile, crème onctueuse et micro-pousses de coriandre / Tender sous-vide chicken, aged cheddar, La Toile-style tomatillo salsa, creamy sauce and micro cilantro.

### PICANTE

CA\$29.00

Sauce tomate, Fior di Latte, Calabrese, Nduja di Spilinga et olives noires / La Toile tomato sauce, Fior di Latte, Calabrese and artisanal Nduja di Spilinga, sprinkled with black olives.

# Menu Restaurant La Toile

## CHEVRE ET MIEL

CA\$33.00

Crème maison, emmental suisse, chèvre québécois Monsieur Émile, fondant de figues au vin rouge et filet de miel / Homemade cream, Swiss emmental, Quebec goat cheese from Monsieur Émile, red wine fig fondant and honey drizzle.

## GUANCIALE

CA\$33.00

Crème fraîche maison, cheddar vieilli, guanciale stagionato, oignons caramélisés et ciboulette fraîche / Creamy homemade sauce, aged cheddar, crispy stagionato guanciale, slowly caramelized onions and fresh chives.

## POMODORO

CA\$29.00

Sauce tomate, tomates cerises longuement confites, pesto de basilic, provolone fumé et pignons de pin grillés.

## PIZZAS



### MARGHERITA

CA\$21.00

Sauce tomate La Toile, Fior di Latte et basilic frais / La Toile tomato sauce, melting Fior di Latte and fresh basil.



### Funghi

CA\$33.00

Confit d'ail doux, raclette québécoise Fritz et poêlée de champignons sauvages : porcini, portobello et paris / Light garlic confit, Quebec raclette Fritz and sautéed wild mushrooms: porcini, portobello and Paris mushrooms topped with chives



### Fromages d'ici

CA\$35.00

Sélection de fromages d'ici : 1608 et Migneron de Charlevoix, Fior di Latte fondant et une touche de Gorgonzola Dolce, nappés de nectar de poires / Selection of local cheeses: 1608 and Migneron from Charlevoix, melting Fior di Latte and a hint of Gorgonzola Dolce, drizzled with pear nectar. #2 most liked Vegetarian

## CHEVRE ET MIEL

CA\$33.00

Crème maison, emmental suisse, chèvre québécois Monsieur Émile, fondant de figues au vin rouge et filet de miel / Homemade cream, Swiss emmental, Quebec goat cheese from Monsieur Émile, red wine fig fondant and honey drizzle.



### ENCHILADA

CA\$33.00

Poulet tendre sous-vide, cheddar vieilli, salsa tomatillo La Toile, crème onctueuse et micro-pousses de coriandre / Tender sous-vide chicken, aged cheddar, La Toile-style tomatillo salsa, creamy sauce and micro cilantro.

# Menu Restaurant La Toile

## POMODORO

CA\$29.00

Sauce tomate, tomates cerises longuement confites, pesto de basilic, provolone fumé et pignons de pin grillés.

## HAWAIENNE

CA\$26.00

Sauce tomate La Toile, Fior di Latte, Gorgonzola Dolce crémeux et ananas / La Toile tomato sauce, Fior di Latte, creamy Gorgonzola Dolce and caramelized pineapple pieces.

## GUANCIALE

CA\$33.00

Crème fraîche maison, cheddar vieilli, guanciale stagionato, oignons caramélisés et ciboulette fraîche / Creamy homemade sauce, aged cheddar, crispy stagionato guanciale, slowly caramelized onions and fresh chives.



## L'Aubergine

CA\$31.00

Nduja di Spilinga, pesto d'aubergines fumées et tomates cerises confites et rôties / Artisanal Nduja di Spilinga, smoked eggplant pesto and oven-candied cherry tomatoes.

## PICANTE

CA\$29.00

Sauce tomate, Fior di Latte, Calabrese, Nduja di Spilinga et olives noires / La Toile tomato sauce, Fior di Latte, Calabrese and artisanal Nduja di Spilinga, sprinkled with black olives.

## TARTUFO

CA\$36.00

Beurre clarifié, pâte de truffes, Prosciutto, mozzarella de Bufflonne d'élevages Maccioca et filet d'huile d'olive extra vierge / Clarified butter, truffle paste, Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala campana and extra virgin olive oil drizzle.

## HO-WOW GRANDE

CA\$45.00

Pizza Homard avec sauce rosée au vin blanc et l'ail, fromage mozzarella, edam et parmesan, huile d'olive



## AL PASTOR

CA\$34.00

Porc mariné aux ananas et épices mexicaines maison, salsa de tomatillo La Toile, cheddar vieilli et micro-pousses de coriandre / Pineapple-marinated pork with a blend of Mexican spices, La Toile-style tomatillo salsa, aged cheddar and micro cilantro.

## BLEUAUTEE

CA\$29.00

## Entrées - à Partager / Appetizers - to Share



### 2x BOULETTES DE LA NONNA

CA\$15.60

Savory meatballs topped with rich tomato sauce, garnished with fresh basil and shaved Parmesan.



### SALADE ENDIVE

CA\$15.60

Feuilles d'endives remplies de fromage bleu crémeux, suprêmes d'orange, purée de dattes et noix de pins. Servie avec une vinaigrette de miel et cidre. // Endive leaves filled with datte purée, blue cheese, oranges and pine nuts. Served with a honey and cider vinaigrette.



### SALADE CEVICHE

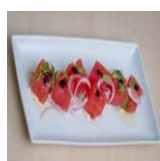
CA\$16.80

Tomates cerises, concombres, oignons rouges, feta, purée de mangue, leche de tigre et micro-coriandre // Cherry tomatoes, cucumbers, red onions, feta, mango purée, leche de tigre and micro-coriander

### SALADE CHOUCOU

CA\$16.80

Feuilles de choux de bruxelles, pommes au gin et prosciutto. servie dans une vinaigrette de cidre // brussel sprout leaves, gin apples and prosciutto. served in a cider vinaigrette



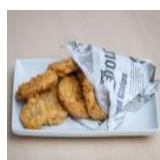
### MELON COMPRESSÉ

CA\$21.00

Melon d'eau, feta, balsamique âgé et herbes aromatiques. / Watermelon, feta cheese, aged balsamic, and herbs. Vegetarian

### VERTUOSE

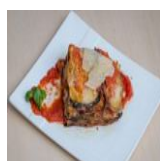
CA\$16.80



### FRITES DE PATATES DOUCES

CA\$11.40

Patates douces japonaises et mélange d'épices maison. / Japanese sweet potatoes and house spice blend. #3 most liked Vegetarian



### MELANZANE

CA\$15.60

Lasagne d'aubergines frites / Fried eggplant lasagna Vegetarian

## Menu Restaurant La Toile

---

### Boissons / Drinks

CANETTE SAN PELLEGRINO CA\$3.50

---

CANETTE COKE DIETE CA\$2.99

---

CANETTE NESTEA CA\$2.99

---

CANETTE BRIO CA\$2.99

---

BIERE GINGEMBRE CA\$3.75

---

CANETTE COCA-COLA CA\$2.99

---

CANETTE SPRITE CA\$2.99

---

### AUTRE

GANACHE CHOCO CA\$13.20

---

# Menu Restaurant La Toile

---

## Tiramisu

CA\$13.00

Classic Italian dessert made with ladyfingers soaked in coffee, layered with mascarpone cheese and dusted with cocoa.

---

## Pizza pistache (petite)

CA\$13.20

## Sauce piquante

CA\$2.00

## Grande

### HO-WOW GRANDE

CA\$45.00

Pizza Homard avec sauce rosée au vin blanc et l'ail, fromage mozzarella, edam et parmesan, huile d'olive

---