

LE TERROIR DANS VOTRE ASSIETTE

Laissez-vous séduire par une symphonie de plats aux saveurs d'ici! Chaque saison amène un nouveau menu créé avec soin par notre chef exécutif. Sa priorité? Placer les produits locaux au cœur de chacune de vos assiettes.

CRÉATEURS D'INSTANTS GOURMANDS

Le restaurant 4 Canards, c'est avant tout une équipe de créateurs de saveurs qui déploie son savoir-faire, son amour et sa passion au quotidien pour vous offrir une cuisine savoureuse que ce soit pour le souper ou pour le brunch du dimanche!



4 CANARDS - 4 - CHÂTEAU-BROMONT



THE TERROIR IN YOUR PLATE

Let yourself be seduced by a symphony of local dishes! Each season brings a new menu carefully crafted by our Executive Chef. His priority? Putting local products at the heart of every dish.

CREATORS OF GOURMET INSTANTS

The 4 Canards restaurant is first and foremost a team of flavour creators who use all of their know-how, love and passion every day to offer you a delicious cuisine whether it's for diner or Sunday Brunch!

4 CANARDS - 4 - CHÂTEAU-BROMONT

Créez votre table d'hôte 4 services pour 75\$ par personne.

ENTRÉE - SOUPE - PLAT PRINCIPAL - DESSERT

Nos légumes et fines herbes proviennent des fermes locales
à quelques kilomètres de votre assiette.

Veuillez aviser votre serveur en cas d'allergies.
Prenez note que certains suppléments peuvent s'appliquer.
Les tarifs sont plus taxes et services.

Create your own 4-course table d'hôte for \$75 per person.



STARTER - SOUP - MAIN COURSE - DESSERT

*Our vegetables and herbs come from local farms
just a few miles from your plate.*

*Please notify your server if you have any allergies.
Please note that some supplements may apply.
The rates are plus taxes and services.*

L'APÉRO À PARTAGER



APERITIF TO SHARE

La Planche Fromages du Québec, charcuterie, compote de fruits, noix, croûtons	35
The Plank Quebec cheeses, charcuterie, fruit compote, walnuts, croutons	
Frites de patates douces, mayonnaise au chipotle et miel 	8
Sweet potato fries, chipotle and honey mayonnaise	
Salade mesclun 	15
<i>Mesclun salad</i>	
Calmars frits et aïoli	22
<i>Fried calamari with aïoli</i>	





ENTRÉES

STARTERS

- Chou-fleur rôti au paprika fumé et vinaigre de xérès, houmous maison**  18
Roasted cauliflower with smoked paprika and sherry vinegar, homemade hummus
- Tartine de fromage de chèvre, oignons rouges confits au porto et roquette**  22
Goat cheese toast, red onions confit with port and arugula
- Gravlax de saumon, agrumes et aquavit** 24
Salmon gravlax, citrus and aquavit
- Blanquette de ris de veau, sauce crémeuse aux champignons** 24
Sweetbread Blanquette, Creamy mushroom sauce
- Duo de foie gras et magret de canard séché, chutney de fruits** 27 +5
Duo of foie gras and dried duck breast, fruit chutney


SOUPES & POTAGES

SOUPS

- Soupe à l'oignon à la bière rousse gratinée à l'emmental**  15 +3
Red beer onion soup with Emmental gratin
- Potage du jour**  12
Soup of the day

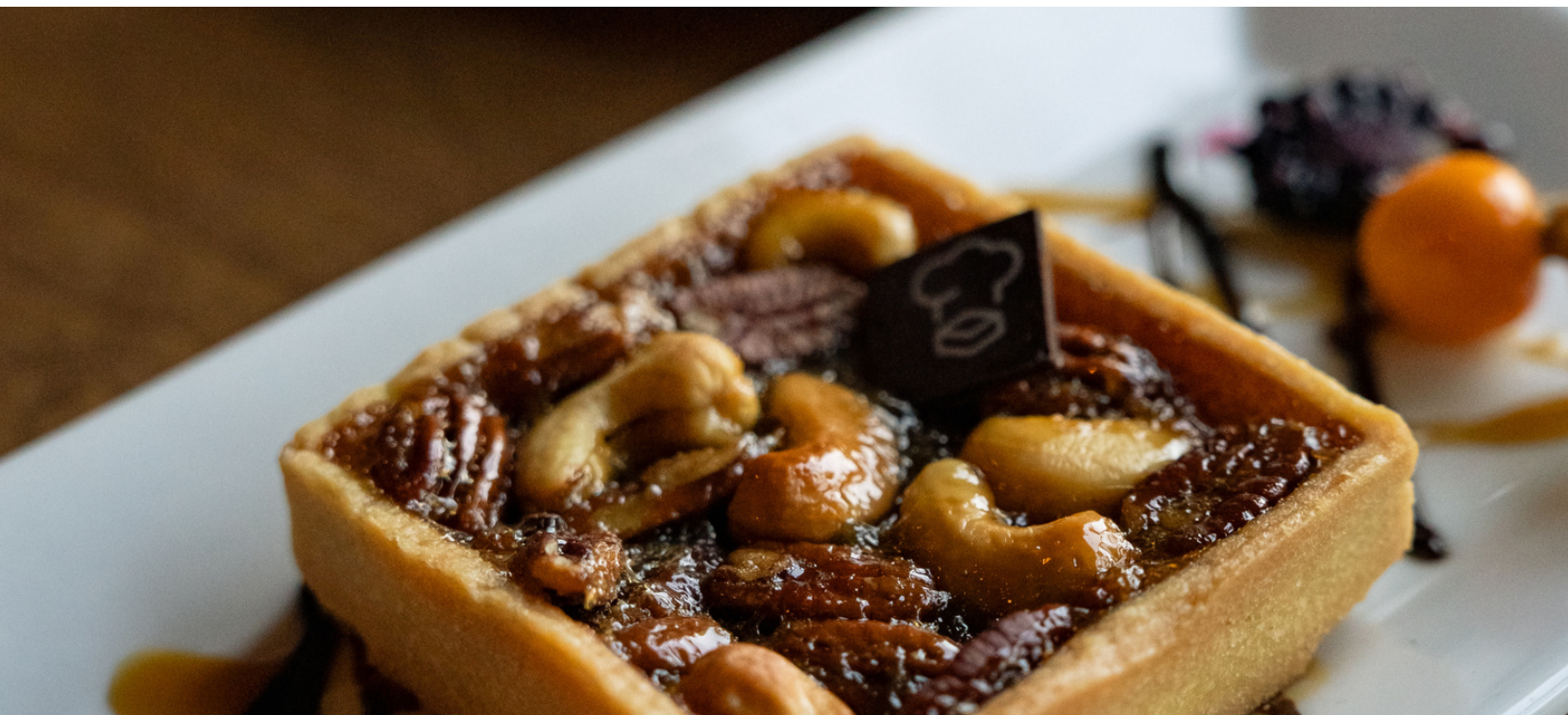
PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

Osso Bucco de veau, sauce aux tomates et zestes d'orange, tagliatelles fraîches	42
Veal Osso Bucco, tomato and orange zest sauce, fresh tagliatelle	
Magret de canard, gastrique au vinaigre de framboises	44
Duck breast, raspberry vinegar gastrique	
Le plat de la ferme, accompagnement de saison	Prix du marché
The farm's dish, seasonal side dish	
Filet mignon, Sauce bordelaise, accompagnement de saison	60 + 15
Tenderloin, bordelaise sauce, seasonal side dish	
Poisson d'arrivage, accompagnement de saison	Prix du marché
Fish of the day, seasonal side dish	
Pétoncles au Noilly Prat, mousseline de carottes	47
Scallops with Noilly Prat, carrot mousseline	
Orgetto aux champignons sauvages, parfum de truffe 	34
Wild mushrooms orgetto, truffle aroma	

DESSERTS

Baba au rhum agricole et crème fouettée <i>Agricultural rum baba with whipped cream</i>	12
Croustillant au chocolat <i>Chocolate crunchy cake</i>	12
Tiramisu à l'orange et au Grand Marnier <i>Orange and Grand Marnier Tiramisu</i>	12
Minestrone de fruits frais au cidre de glace <i>Fresh fruit minestrone with ice cider</i>	12



CHILDREN'S
MENU
ENFANTS

4 CANARDS
- 4 - CHÂTEAU-BROMONT

20\$

Enfants de 6 à 12 ans / Children from 6 to 12



SOUPE DU JOUR
SOUP OF THE DAY

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX
CHOICE OF MAIN DISH

SAUMON GRILLÉ ET FRITES

GRILLED SALMON AND FRENCH FRIES

20

POITRINE DE POULET GRILLÉE ET FRITES

GRILLED CHICKEN BREAST AND FRENCH FRIES

20

POUTINE CLASSIQUE

CLASSICAL POUTINE

20

SPAGHETTI ALLA NAPOLITANA

20

DESSERT AU CHOIX
CHOICE OF DESSERT

DUO DE CRÈME GLACÉE VANILLE-CHOCOLAT

VANILLA-CHOCOLATE ICE CREAM DUO

SALADE DE FRUITS FRAIS

FRESH FRUIT SALAD

ENFANTS DE 0 À 5 ANS - GRATUIT

CHILDREN FROM 0 TO 5 - FREE