

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 dinner 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, charcuterie, condiments, compotée de fruits, noix et croûtons	35
The Board Cheese, charcuterie, condiment, fruit compote, walnuts and 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>	
Ailerons de canard confits (6), sauce hoisin et gingembre	23
<i>Confit duck wings (6), hoisin and ginger sauce</i>	





ENTRÉES

STARTERS


- Tomate et fromage burratini au basilic**  22
Tomato and cheese burratini with basil
- Profiteroles maison de fromage de chèvre au thym frais, mesclun de salade et légumes**  22
Homemade goat cheese profiteroles with fresh thyme, mixed salad and vegetables
- Tartare de saumon, câpres, échalotes, aneth, huile d'olive, zestes de citron et pommes gaufrettes** 24
Salmon tartar, capers, shallots, dill, olive oil, lemon zest and pommes gaufrettes
- Duo de courgette et aubergine à la méditerranéenne, noix de pin torréfiées et réduction balsamique** 19
Mediterranean-style zucchini and eggplant, roasted pine nuts and balsamic reduction
- Pressé de foie gras, marmelade de cerises noires et sel d'hibiscus** 27 +5
Pressed foie gras, black cherry marmalade and hibiscus salt

SOUPES & POTAGES


SOUPS

- Velouté à l'Andalouse, huile aux herbes et croutons parfumés**  12
Andalusian-style velouté, herb-infused oil and croutons
- Potage du jour**  12
Soup of the day

PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

Carré d'agneau aux herbes et à l'ail noir Herb-crusted and black garlic rack of lamb	45
Magret de canard, sauce porto et bleuets Duck breast, port and blueberry sauce	44
Le plat de la ferme, accompagnement de saison The farm's dish, seasonal side dish	Prix du marché
Entrecôte de bœuf (10 oz), beurre maître d'hôtel, frites et salade Beef entrecôte (10 oz), maître d'hôtel butter, fries and salad	55 + 10
Poisson d'arrivage, accompagnement de saison Fish of the day, seasonal side dish	Prix du marché
Ravioli ouvert au homard et petits légumes, beurre clarifié à la sauge Open-faced lobster and vegetables ravioli, clarified sage butter	48
Gnocchi, ratatouille provençale au romarin   Gnocchi, provençal ratatouille and rosemary	34

 Végétarien/Vegetarian

 Végane/Vegan

 Sans gluten/Gluten Free

DESSERTS

Nougat glacé, fruits confits au Grand Marnier et coulis de framboises 12

Iced nougat, Grand Marnier candied fruit and raspberry coulis

Croustillant au chocolat 12

Chocolate crunchy cake

Crème brûlée à la lavande des Cantons-de-l'Est 12

Eastern Township lavender crème brûlée

Minestrone de fruits frais avec Cidre de Glace 12

Fresh fruit minestrone with Ice Cider



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