

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 80\$ 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 \$80 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	38
<i>The Board Cheese, charcuterie, condiment, fruit compote, walnuts and croutons</i>	
Frites de patates douces, mayonnaise au chipotle et miel 	8
<i>Sweet potato fries, chipotle and honey mayonnaise</i>	
Duo Arancini, manchego, chorizo et champignons (6)	18
<i>Arancini duo, manchego, chorizo and mushroom duo (6)</i>	
Tartelette fine aux tomates, féta et origan 	22
<i>Tomato, feta and oregano tartlet</i>	
Burratini, huile de basilic, croustons et pain aux olives 	22
<i>Burratini, basil oil, croutons and olive bread</i>	





ENTRÉES

STARTERS

Chou-fleur rôti, crémeux de poireaux, oignons au cumin 	20
<i>Roasted cauliflower, leek cream and caraway onions</i>	
Cassolette d'escargots aux lardons, champignons, cognac et son feuilleté	22
<i>Snails Cassolette with lardons, mushrooms, cognac and puff pastry</i>	
Saumon fumé maison, tzatziki aux œufs de poisson	24
<i>Home-smoked salmon, fish roe tzatziki</i>	
Crevettes géantes marinées (3), lime et estragon, salade de fenouil aux pommes	24
<i>Marinated jumbo shrimps (3), lime and tarragon, fennel and apple salad</i>	
Tartare de bœuf au Jack Daniel's	28
<i>Jack Daniel's beef tartare</i>	
Préssé de foie gras, marmelade de coing et fleur de sel	30 +5
<i>Pressed foie gras, quince marmalade and fleur de sel</i>	


SOUPES & POTAGES

SOUPS

Soupe à l'oignons gratinée à la bière des cantons 	15 +3
<i>Onion soup au gratin with Townships beer</i>	
Potage du jour 	12
<i>Soup of the day</i>	

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

Jarret d'agneau à la polenta crémeuse et feuilles de blettes, jus aux herbes Lamb shank with creamy polenta and chard leaves, herb jus	46
Canard en 2 façons, magret et cromesquis, beurre de pommes et Calvados Duck 2 ways, breast and cromesquis, apple butter and Calvados	46
Le plat de la ferme, accompagnement de saison The farm's dish, seasonal side dish	Prix du marché
Poisson d'arrivage, accompagnement de saison Fish of the day, seasonal side dish	Prix du marché
Côte de veau aux morilles Veal chop with morels	65 + 10
Risotto de homard, bisque et pois verts Lobster risotto, bisque and green peas	52
Ravioli ouvert aux artichauts, consommé de légumes, citronnelle et herbes fraîches  Open ravioli with artichokes, vegetable consommé, lemongrass and fresh herbs	39

DESSERTS

Profiteroles maison au coureur des bois (3) et chocolat chaud	12
<i>Homemade profiteroles with coureur des bois (3) and hot chocolate</i>	
Croustillant au chocolat	12
<i>Chocolate crunchy cake</i>	
Crème brûlée au thé vert macha	12
<i>Matcha green tea crème brûlée</i>	
Sorbets maison (2 saveurs)	12
<i>Homemade sorbets (2 flavors)</i>	



CHILDREN'S
MENU
ENFANTS

4 CANARDS
- 4 - CHÂTEAU-BROMONT

22\$

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

POITRINE DE POULET ET FRITES
CHICKEN BREAST AND FRENCH FRIES

PIZZA SUR PAIN NAAN AVEC JAMBON ET FROMAGE
PIZZA ON NAAN BREAD WITH HAM AND CHEESE

SPAGHETTI ALLA NAPOLITANA

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 À L'ACHAT D'UN REPAS ADULTE
CHILDREN FROM 0 TO 5 - FREE WITH THE PURCHASE OF AN ADULT MEAL