

# 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

---


<b>La Planche   Fromages, charcuterie, condiments, compotée de fruits, noix et croûtons</b>	<b>38</b>
<i>The Board   Cheese, charcuterie, condiment, fruit compote, walnuts and croutons</i>	
<b>Frites de patates douces, mayonnaise au chipotle et miel</b> 	<b>8</b>
<i>Sweet potato fries, chipotle and honey mayonnaise</i>	
<b>Duo Arancini, manchego, chorizo et champignons (6)</b>	<b>18</b>
<i>Arancini duo, manchego, chorizo and mushroom duo (6)</i>	
<b>Tarte fine aux tomates, féta et origan</b> 	<b>22</b>
<i>Tomato, feta and oregano tartlet</i>	
<b>Burratini, huile de basilic, croustons et pain aux olives</b> 	<b>24</b>
<i>Burratini, basil oil, croutons and olive bread</i>	



## ENTRÉES

### STARTERS



---

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

## SOUPES & POTAGES

### SOUPS


---

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

## **PLATS PRINCIPAUX**

### **MAIN COURSES**

---

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

## DESSERTS

---

<b>Profiteroles maison au coureur des bois et chocolat chaud</b>	12
<i>Homemade profiteroles with coureur des bois and hot chocolate</i>	
<b>Croustillant au chocolat</b>	12
<i>Chocolate crunchy cake</i>	
<b>Crème brûlée maison</b>	12
<i>Homemade crème brûlée</i>	
<b>Sorbets maison (2 saveurs)</b>	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*