

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 82\$ par personne.

*Choisissez nos options de la St-Valentin!
Disponibles les 14 et 15 février seulement.*

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 \$82 per person.

*Choose from our Valentine's Day options!
Available February 14 and 15 only.*




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>	
Tarte fine aux tomates, féta et origan 	22
<i>Tomato, feta and oregano tartlet</i>	
Burratini, huile de basilic, croustons et pain aux olives 	24
<i>Burratini, basil oil, croutons and olive bread</i>	



ENTRÉES

STARTERS

Chou-fleur rôti, crémeux de poireaux et oignons 	20
<i>Roasted cauliflower, leek cream and 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>	
Pressé de foie gras, marmelade de coing et fleur de sel	30 +5
<i>Pressed foie gras, quince marmalade and fleur de sel</i>	

ENTRÉES DE LA ST-VALENTIN

VALENTINE'S DAY STARTERS

Tartare de bison, tomates séchées, pop corn au paprika	25
<i>Bison tartare, sun-dried tomatoes, paprika popcorn</i>	
Pressé de saumon au chèvre frais et gelée de betterave	25
<i>Pressed salmon with fresh goat cheese and beet jelly</i>	

SOUPES & POTAGES

SOUPS

Soupe à l'oignons gratinée à la bière des cantons  15 +3
Onion soup au gratin with Townships beer

Potage du jour  12
Soup of the day

SOUPE DE LA ST-VALENTIN


VALENTINE'S DAY SOUP

Bisque de homard au cognac, feuilleté au piment  15
Lobster bisque with cognac and chilli puff pastry



PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

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

PRINCIPAUX DE LA ST-VALENTIN

VALENTINE'S DAY MAINS

Thon mi-cuit, sauce vierge miel et groseilles	50
<i>Seared tuna, honey and redcurrant virgin sauce</i>	
Filet mignon (7 oz), réduction de vin rouge	50
<i>Filet mignon (7 oz), red wine reduction</i>	

DESSERTS

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

DESSERT DE LA ST-VALENTIN VALENTINE'S DAY DESSERT

Cœur de la St-Valentin
Valentine's Day heart

12

