

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.

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.

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

Frites au parmesan et sel de truffe 	8
<i>Parmesan fries with truffle salt</i>	
Burratini, pesto aux tomates séchées, huile aux herbes et focaccia au romarin 	24
<i>Burratini, sun-dried tomato pesto, herb oil and rosemary focaccia</i>	
Crevettes panées, mayo lime et coriandre	24
<i>Breaded shrimp with lime and cilantro mayo</i>	
Pain plat, pesto basilic, tomates, olives, artichauts, poivrons et chèvre frais 	28
<i>Flatbread, basil pesto, tomatoes, olives, artichokes, peppers and fresh goat cheese</i>	
La Planche Fromages, charcuteries, condiments, compotée de fruits, noix et croûtons	38
<i>The Board Cheese, charcuterie, condiment, fruit compote, walnuts and croutons</i>	



ENTRÉES STARTERS

Mini ratatouille, croustille de pita et houmous maison 	22
<i>Mini ratatouille, pita chips and homemade hummus</i>	
Salade de canard fumé, petits fruits frais, pistaches et vinaigrette de framboise	24
<i>Smoked duck salad, fresh berries, pistachios and raspberry vinaigrette</i>	
Saumon fumé maison, tzatziki	24
<i>Home-smoked salmon, tzatziki</i>	
Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan, huile de truffe aux herbes	26
<i>Beef carpaccio, arugula, parmesan, truffle and herbs oil</i>	
Tataki de thon, caramel de soya et érable, algues wakamé, coulis de mangue épicé	28
<i>Tuna Tataki, soy and maple caramel, wakame seaweed, spicy mango coulis</i>	
Foie gras au torchon, myrtille, fleur de sel et mini brioche	30 +5
<i>Foie gras torchon, blueberry, fleur de sel and mini brioche</i>	

SOUPES & POTAGES SOUPS

Soupe froide de courgettes, menthe et basilic, crème fraîche 	12
<i>Cold zucchini soup with mint and basil, sour cream</i>	
Soupe du jour	12
<i>Soup of the day</i>	

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

Gnocchi sans gluten, sauce arrabbiata, poivrons, épinards, zucchini, rapini 	40
<i>Gluten-free gnocchi, arrabbiata sauce, peppers, spinach, zucchini, rapini</i>	
Pavé de saumon, sauce vierge	44
<i>Salmon steak, sauce vierge</i>	
Magret de canard, sauce au porto et fruits des champs	46
<i>Duck breast, port sauce and wild berries</i>	
Linguines fraîches aux fruits de mer (crevettes, pétoncles, moules, palourdes) et leur jus au vin blanc	48
<i>Fresh linguine with seafood (shrimp, scallops, mussels, clams) and their white wine juice</i>	
Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus corsé à la moutarde de Meaux	48
<i>Herb-crusted rack of lamb, Meaux mustard jus</i>	
Entrecôte grillée (10oz), beurre maître d'hôtel à l'estragon	55 +10
<i>Grilled rib steak (10oz), tarragon maitre d'hôtel butter</i>	
Inspiration du Chef	Sur demande
<i>Chef's inspiration</i>	

DESSERTS

Panna cotta, saveur du moment <i>Panna cotta, flavor of the moment</i>	12
Surprise chocolatée <i>Chocolate surprise</i>	12
Tartelette aux fruits des champs <i>Field fruit tartlet</i>	12
Sorbets maison (2 saveurs) <i>Homemade sorbets (2 flavors)</i>	12
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	12



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