

## 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 mayo au parfum de truffe 	8
<i>Parmesan fries with truffle-flavored mayo</i>	
Pinsa   Crème sûre, gravlax de saumon, oeuf 2 façons et mesclun avec huile vierge	28
<i>Pinsa   Sour cream, salmon gravlax, eggs prepared two ways, and mixed greens with virgin olive oil</i>	
Trilogie de la mer   Calamars, crevettes et morue avec mayo aneth et piment	36
<i>Seafood trio   Calamari, shrimps, and cod with dill and chili mayo</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**

---

<b>Gâteau de légumes au chèvre frais et roquette</b>	22
<i>Vegetable cake with fresh goat cheese and arugula</i>	
<b>Feuilleté de canard confit aux pruneaux et demi glace au Porto</b>	24
<i>Confit duck puff pastry with prunes and Porto demi-glace</i>	
<b>Gravlax de saumon, crème sûre à l'orange</b>	25
<i>Salmon gravlax, orange flavour sour cream</i>	
<b>Fricassée de crevettes et pétoncles au Noilly Prat</b>	26
<i>Shrimp and scallop fricassée with Noilly Prat</i>	
<b>Tartare de bison, mayo chipotle et pop corn au paprika</b>	28
<i>Bison tartare with chipotle mayo and paprika popcorn</i>	
<b>Foie gras au torchon, griottes et pain d'épice</b>	30 +5
<i>Torchon-style foie gras with morello cherries and gingerbread</i>	

## **SOUPES & POTAGES**

### **SOUPS**

---

<b>Soupe du jour</b>	12
<i>Soup of the day</i>	
<b>Bisque de homard au Brandy et sa feuillantine</b>	16 +4
<i>Lobster bisque with brandy and puff pastry crisp</i>	

## PLATS PRINCIPAUX

### MAIN COURSES

---

<b>Gnocchi sans gluten, poêlée de champignons persillade et noisettes torréfiées</b>	40
<i>Gluten-free gnocchi with sautéed mushrooms, parsley, and toasted hazelnuts</i>	
<b>Pavé de morue au fenouil confit, sauce anisée</b>	44
<i>Cod fillet with caramelized fennel and anise-flavored sauce</i>	
<b>Magret de canard au poivre vert</b>	46
<i>Duck breast with green peppercorn sauce</i>	
<b>Osso bucco de veau, tagliatelles fraîches au miel et romarin</b>	48
<i>Veal osso buco with fresh tagliatelle infused with honey and rosemary</i>	
<b>Cannellonis maison de homard au champagne et petits légumes</b>	50
<i>Homemade lobster cannelloni with champagne and baby vegetables</i>	
<b>Filet mignon de boeuf (6oz), sauce vin rouge</b>	50 +8
<i>Beef tenderloin (6oz) with red wine sauce</i>	
<b>Inspiration du Chef</b>	Sur demande
<i>Chef's inspiration</i>	

## DESSERTS

---

<b>Duo de crème brûlée</b> <i>Crème brûlée duo</i>	12
<b>Surprise chocolatée</b> <i>Chocolate surprise</i>	12
<b>Tarte au sucre maison</b> <i>Homemade sugar tart</i>	12
<b>Sorbets maison (2 saveurs)</b> <i>Homemade sorbets (2 flavors)</i>	12
<b>Clafoutis aux bleuets</b> <i>Blueberry clafoutis</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 GRILLÉE ET FRITES**

*GRILLED CHICKEN BREAST AND FRENCH FRIES*

**PINSA, TOMATE, JAMBON ET FROMAGE**

*PINSA, TOMATO, 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*