

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 pour le souper.



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 for offering you delicious cuisine for dinner.

Créez votre table d'hôte 4 services pour 82\$ par personne.

*Choisissez nos options de la St-Valentin!
Disponibles du 13 au 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 from February 13 to 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.*

CÉLÉBREZ L'AMOUR AVEC LE CHAMPAGNE TRIBAUT
CELEBRATE LOVE WITH TRIBAUT CHAMPAGNE

Bouteille Champagne Tribaut, *champagne bottle Tribaut*
Flûte de Champagne, *glass of champagne*

80
16



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

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

ENTRÉES DE LA ST-VALENTIN VALENTINE'S DAY STARTERS



Carpaccio de thon, coulis de grenade et perles de yuzu <i>Tuna carpaccio, pomegranate sauce and yuzu pearls</i>	27
Escalope de foie gras chaud, purée de topinambours et biscotti maison à la cannelle <i>Warm foie gras escalope, mashed Jerusalem artichokes and cinnamon biscotti</i>	28

SOUPES & POTAGES

SOUPS

Bisque de homard au Brandy et sa feuillantine
Lobster bisque with brandy and puff pastry crisp

16 +4

SOUPE DE LA ST-VALENTIN

VALENTINE'S DAY SOUP

Velouté de betteraves au gingembre et à la crème sûre
Cream of beetroot soup with gingers and sour cream

12



PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

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

PRINCIPAUX DE LA ST-VALENTIN VALENTINE'S DAY MAINS

Wellington de saumon aux épinards, hollandaise à l'estragon	48
<i>Salmon Wellington with spinach, tarragon hollandaise sauce</i>	
Jarret d'agneau confit, polenta crémeuse tomatée au romarin et jus réduit	48
<i>Confit lamb shank, creamy tomato polenta with rosemary, and reduced sauce</i>	

DESSERTS

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

DESSERT DE LA ST-VALENTIN VALENTINE'S DAY DESSERT

Cœur de la St-Valentin
Valentine's Day heart

12

