

DOMAINE

CHÂTEAU-BROMONT

L'histoire du Domaine Château-Bromont

Au pied de la montagne de Bromont, là où les paysages des Cantons-de-l'Est changent au rythme des saisons, le Domaine Château-Bromont est né d'une vision : créer un lieu où nature, villégiature, gastronomie et rassemblement se rencontrent dans un même décor exceptionnel.

Depuis l'ouverture de l'Hôtel Château-Bromont en 1987, le Domaine Château-Bromont n'a jamais cessé de se réinventer. D'abord reconnu pour son emplacement privilégié entre montagne et golf, le Domaine a évolué au fil des années avec l'ajout du spa, du Golf Château-Bromont, de nouvelles unités d'hébergement ainsi que d'un important centre de congrès devenu une référence dans les Cantons-de-l'Est.

Animé par la volonté constante d'offrir une expérience à la hauteur des attentes de sa clientèle, le Domaine a poursuivi sa modernisation grâce à d'importants investissements. Plus récemment, la rénovation de ses espaces de congrès et de réception a permis de créer des lieux lumineux, inspirants et résolument tournés vers l'avenir.

Aujourd'hui, le Domaine Château-Bromont est bien plus qu'un hôtel : c'est une destination où l'on vient ralentir le rythme, se retrouver et profiter pleinement de l'instant présent.

Au Restaurant Les 4 Canards, cette histoire se poursuit autour de la table à travers une cuisine inspirée du terroir, des saisons et du plaisir de recevoir.



The history of Domaine Château-Bromont

Located at the foot of Bromont Mountain, where the landscapes of the Eastern Townships change with the seasons, Domaine Château-Bromont was born from a vision: to create a place where nature, resort living, fine dining, and gathering come together in a single, exceptional setting.

Since the opening of the Château-Bromont Hotel in 1987, Domaine Château-Bromont has never stopped reinventing itself. Initially known for its prime location between the mountains and the golf course, the resort has grown over the years with the addition of a spa, Château-Bromont Golf Course, new accommodations, and a major conference center that has become a reference in the Eastern Townships.

Driven by a constant desire to offer an experience that meets its guests' expectations, the resort has continued to modernize through significant investments. More recently, the renovation of its conference and reception spaces has created bright, inspiring, and decidedly forward-looking venues.

Today, Domaine Château-Bromont is much more than a hotel: it is a destination where people come to slow down, reconnect, and fully enjoy the present moment.

At Restaurant Les 4 Canards, this story continues around the table through cuisine inspired by the local terroir, the seasons, and the joy of hospitality.

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.

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.*

ENTRÉES

STARTERS

Houmous de haricot blanc maison à l'huile et brisures de noix, carottes et asperges grillées	22
<i>Homemade white bean hummus with olive oil, chopped walnuts, and roasted carrots and asparagus</i>	
Socca, légumes grillés à l'huile de cameline torréfiée	22
<i>Socca, grilled vegetables with roasted camelina oil</i>	
Ballotine de doré et crevettes nordiques, crème de poivrons doux et salicornes	24
<i>Ballotine of golden bream and Nordic shrimp, with a cream sauce made from sweet peppers and glasswort</i>	
Crouton de chèvre cendré aux poires caramélisées, échalotes confites au Porto, sur son mesclun et micro pousses	24
<i>Croutons made with ash-coated goat cheese, caramelized pears, and shallots confit in port wine, served on a bed of mixed greens and microgreens</i>	
Saumon fumé maison au Gin des Cantons, cottage au Yuzu	26
<i>Homemade smoked salmon with Gin des Cantons, cottage cheese with yuzu</i>	
Tartare de thon, mayo au whisky et croustilles de pita	26
<i>Tuna tartare, whiskey mayonnaise, and pita chips</i>	
Tataki de bœuf wagyu Japonais (50gr), caramel de soja et quinoa soufflé	28
<i>Japanese Wagyu Beef Tataki (50 g), soy caramel, and puffed quinoa</i>	
Foie gras maison, compotée de tomates jaunes et sa brioche grillée	30 +4
<i>Homemade foie gras with yellow tomato compote and toasted brioche</i>	

SOUPES & POTAGES

SOUPS

Soupe du jour	12
<i>Soup of the day</i>	
Soupe froide à la betterave jaune, ciboulette et lait de coco	12
<i>Cold soup with yellow beets, chives, and coconut milk</i>	

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

Polenta grillée et ses légumes de saison, coulis de tomate à l'ail doux	39
<i>Grilled polenta with seasonal vegetables, served with a mild garlic tomato sauce</i>	
Gnocchi sans gluten, fleurons de chou-fleur multicolores, purée de céleri-rave et jus de légumes réduit	40
<i>Gluten-free gnocchi, multicolored cauliflower florets, celeriac purée, and reduced vegetable jus</i>	
Filet de truite grillée, salade de fenouil au citron confit	42
<i>Grilled trout fillet with fennel salad and candied lemon</i>	
Poitrine de canard des Cantons, sauce aigre-douce à l'érable	44
<i>Canton-style duck breast with sweet-and-sour maple sauce</i>	
Saltimbocca de veau et canard fumé aux herbes salées du bas-du-fleuve, jus lié	46
<i>Veal saltimbocca and smoked duck with salted herbs from the Bas-du-Fleuve region, reduced sauce</i>	
Côtelettes d'agneau marinées au thym frais, jus réduit	48
<i>Lamb chops marinated in fresh thyme, with reduced sauce</i>	
Gratin de crabe bleu et cavatelli, brunoise de légumes et hollandaise dorée	48
<i>Blue crab and cavatelli gratin, finely diced vegetables, and golden hollandaise sauce</i>	
Cœur de filet mignon AAA (6oz), demi-glace aux oignons caramélisés et pommes sautées	52 +8
<i>AAA filet mignon (6 oz), served with a demi-glace sauce featuring caramelized onions and sautéed potatoes</i>	

DESSERTS

Crème brûlée à la lavande <i>Lavender Crème Brûlée</i>	12
Surprise chocolatée <i>Chocolate surprise</i>	12
Sorbets maison (2 saveurs) ou glace choco et vanille maison <i>Homemade sorbets (2 flavors) or homemade chocolate and vanilla ice cream</i>	12
Étude de fruits de saison en trois déclinaisons, sorbet, rouleau garni et mousse <i>A selection of seasonal fruits presented in three ways: sorbet, filled roll, and mousse</i>	12
Assiette de fromages du Québec (3) <i>Quebec Cheese Platter (3)</i>	15 +3
Vous pouvez agrémenter votre assiette de fromage avec un verre de Porto LBV Taylor Fladgate 2,5oz <i>You can enjoy your cheese platter with a 2.5-ounce glass of Taylor Fladgate LBV Port</i>	10



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

FILET DE POULET GRILLÉ OU POULET FRIT AVEC FRITES

GRILLED CHICKEN BREAST OR FRIED CHICKEN WITH FRENCH FRIES

PIZZA SUR PAIN NAAN AVEC JAMBON ET FROMAGE

PIZZA ON NAAN BREAD WITH HAM AND CHEESE

SPAGHETTI SAUCE NAPOLITAINE AUX LÉGUMES

SPAGHETTI WITH NEAPOLITAN SAUCE AND VEGETABLES

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