NOTRE MENU

Le Four
Resto Bar & Grill
FOUR À BOIS

OUR MENU

ENTRÉES | APPETIZERS

BRUSCHETTA, PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ, BASILIC, REGGIANO, CARAMEL BALSAMIQUE (extra brie 5$) — $ 6
BRUSCHETTA, GRILLED COUNTRY LOAF BREAD, BASIL, REGGIANO SHAVINGS & BALSAMIC REDUCTION

CALMARS FRITS, POPCORN DE CÂPRES, MAYONNAISE CHIPOTLE — $ 11
FRIED CALAMARI, CAPER POPCORN & CHIPOTLE MAYONNAISE

SAUMON FUMÉ, TZATZIKI AU FROMAGE DE CHÈVRE, CONICHONS, ANETH FRAÎCHE — $ 11
SMOKED SALMON, GOAT CHEESE TZATZAKI , FRESH DILL, GHERKINS

BRIE FONDANT, MIEL, AMANDES RÔTIES & MEZZE DE TOMATES CERISES — $ 12
MELTED BRIE CHEESE, HONEY, ROASTED ALMONDS & CHERRY TOMATOES MEZZE

GÂTEAUX DE CRABE FRITS, SAUCE TARTARE — $ 12
CRAB CAKES AND TARTARE SAUCE

CREVETTES GÉANTES CROUSTILLANTES AU PARMESAN, MAYONNAISE GREMOLATA — $ 13
CRISPY GIANT SHRIMPS, COATED WITH PARMESAN CHEESE, SERVED WITH GREMOLATA MAYONNAISE

CARPACCIO DE FILET DE BOEUF ANGUS, VINAIGRETTE AUX CÂPRES, VERDURETTE DE POUSSES DU MARCHÉ, ÉMULSION À LA TRUFFE BLANCHE — $ 13
ANGUS BEEF FILET CARPACCIO WITH CAPER VINAIGRETTE, MICRO GREENS & WHITE TRUFFLE EMULSION

À CÔTÉS | SIDES

FRITES MAISON & FLEUR DE SEL — $ 4
HOMEMADE FRIES WITH FLEUR DE SEL

POLENTA CRÉMEUSE, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, COPEAUX DE REGGIANO — $ 4
CREAMY POLENTA, WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND REGGIANO SHAVINGS

RISOTTO MULTIGRAINS CRÉMEUX — $ 4
CREAMY MULTIGRAIN RISOTTO

PAIN À L'AIL GRATINÉ. (MOZZARELLA & REGGIANO) — $ 6
GARLIC BREAD AU GRATIN

LÉGUMES DE SAISON SUR PURÉE DU MOMENT — $ 5
SAUTEED SEASONAL VEGETABLES AND PURÉE OF THE DAY

TARTARES

BOEUF CLASSIQUE, FRITES MAISON & VERDURETTE — $ 16 | 24
BEEF TARTARE, HOMEMADE FRIES & HOUSE SALAD

SAUMON CLASSIQUE, FRITES MAISON & VERDURETTE — $ 15 | 23
SALMON TARTARE, HOMEMADE FRIES & HOUSE SALAD

TARTARE INSPIRATION DU CHEF, FRITES MAISON & VERDURETTE — $ PRIX DU MARCHÉ
TARTARE OF THE DAY, HOMEMADE FRIES & HOUSE SALAD

À PARTAGER | TO SHARE

SAUCISSES & CHARCUTERIES 1 OU 2 PERSONNNES — $ 13 | 19
SAUSAGES & CHARCUTERIES PLATTER 1 OR 2 PERSON
SAUCISSES ITALIENNES, CHORIZO, GENOA, PROSCIUTTO-

FROMAGES 1 OU 2 PERSONNES — $ 14 | 21
CHEESE PLATTER 1 OR 2 PERSON
-FROMAGE D'ICI & D'AILLEURS-

SOUPES | SOUPS

MARMITE DU JOUR — $ 4
SOUP OF THE DAY

SOUPE À L'OIGNON CARAMÉLISÉ, PORTO ROSSO & CALUMET FUMÉ — $ 8
FRENCH ONION SOUP WITH PORTO ROSSO AND CALUMET FUMÉ

SALADES | SALADS

SALADE CÉSAR — $ 7 | 11
CAESAR SALAD
PETITE OU GRANDE / BIG OR SMALL

SALADE JARDINIÈRE — $ 6 | 10
HOUSE SALAD
PETITE OU GRANDE / BIG OR SMALL

MESCLUN, PACANES RÔTIES, BETTERAVES, POMMES VERTES & CHÈVRE FRIT, BALSAMIQUE BLANC, CITRON & BASILIC. — $ 8 | 14
SPRING MIX, ROASTED PECANS, RED BEETS, GREEN APPLE & FRIED GOAT CHEESE, WHITE BALSAMIC, LEMON & BASIL VINAIGRETTE
PETITE OU GRANDE / BIG OR SMALL

PANZANELLA CAPRESE — $ 17
PAIN PIZZA, TOMATES ROMA, PROSCIUTTO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILIC, ARUGULA, CÂPRES, COPEAUX DE REGGIANO, BALSAMIQUE
PIZZA BREAD, ROMA TOMATOES, PROSCIUTTO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASIL, ARUGULA, CAPERS, REGGIANO SHAVINGS, BALSAMIC

EXTRA POITRINE DE POULET GRILLÉ POUR SALADE — $ 6
EXTRA GRILLED CHICKEN FOR SALAD

DISPONIBILITÉ SANS GLUTEN
GLUTEN FREE AVAILABILITY

VIANDES | MEATS

POULET DE CORNOUAILLE RÔTI AU FOUR À BOIS (1 ou 2 pers) — $ 21 | 34
MAYONNAISE GREMOLATA, POMMES DE TERRE & LÉGUMES DE SAISON
WOOD OVEN ROASTED ROCK CORNISH HEN FOR 1 OR 2 PERSON, GREMOLATA MAYONNAISE, POTATOES & SEASONAL VEGETABLES

CÔTES LEVÉES DU FOUR À BOIS, ÉRABLE, CHILI & BALSAMIQUE (10oz ou 16oz) — $ 20 | 26
FRITES MAISON & SALADE DE CHOU
WOOD OVEN BABY BACK RIBS GLAZED WITH OUR MAPLE, CHILI AND BALSAMIC BBQ SAUCE, WITH HOMEMADE FRIES & COLESLAW

ESCALOPES DE VEAU DE LAIT DU QUÉBEC AUX CHAMPIGNONS & VIN DE MARSALA — $ 24
TAGLIATELLE AGLIO E OLIO & LÉGUMES DE SAISON
QUÉBEC MILK FED VEAL CUTLETS, MUSHROOM & MARSALA WINE SAUCE, WITH TAGLIATELLE AGLIO E OLIO & SEASONAL VEGETABLES

ÉTAGÉ DE VEAU DE LAIT DU QUÉBEC À LA PARMIGIANA ET FIOR DI LATTE — $ 25
TAGLIATELLE AGLIO E OLIO & LÉGUMES DE SAISON
QUÉBEC MILK FED VEAL ALLA PARMIGIANA WITH MOZZARELLA FIOR DI LATTE, WITH TAGLIATELLE AGLIO E OLIO & SEASONAL VEGETABLES

BAVETTE DE BOEUF ANGUS, OIGNONS CARAMÉLISÉS, POIVRE VERT & WHISKEY À LA CRÈME — $ 24
PURÉE DU MOMENT & LÉGUMES DE SAISON
BEEF FLANK STEAK, GREEN PEPPERCORNS & CARAMELIZED ONIONS, CREAM, VEAL STOCK & WHISKEY FLAMBÉE, PURÉE OF THE DAY & SEASONAL VEGETABLES

JOUE DE BŒUF CONFITE, JUS CORSÉ AU VIN ROUGE, MIEL, BALSAMIQUE & GREMOLATA — $ 26
PURÉE DU MOMENT & LÉGUMES DE SAISON
BEEF CHEEK CONFIT, RED WINE, HONEY, BALSAMIC & FRESH GREMOLATA, PURÉE OF THE DAY & SEASONAL VEGETABLES

CÔTE DE VEAU DE LAIT DU QUÉBEC, SAUCE MOUTARDINE À LA MEAUX & À L'ÉRABLE — $ 29
POLENTA CRÉMEUSE & LÉGUMES DE SAISON
QUÉBEC MILK FED VEAL RIB, MEAUX STYLE MUSTARD & MAPLE SAUCE, CREAMY POLENTA & SEASONAL VEGETABLES

CONTRE-FILET DE BŒUF ANGUS, CARAMEL DE VIN ROUGE & CHAMPIGNONS FORESTIERS — $ 29
POMMES DE TERRE & LÉGUMES DE SAISON
GRILLED NEW YORK STEAK, RED WINE CARAMEL & SAUTEED FOREST MUSHROOMS, POTATOES & SEASONAL VEGETABLES

FILET DE BOEUF ANGUS, ÉMULSION RAIFORT, RÉDUCTION PORTO ROSSO — $ 36
POMMES DE TERRE & LÉGUMES DE SAISON
GRILLED BEEF TENDERLOIN, HORSERADISH EMULSION, RED PORT SAUCE, POTATOES & SEASONAL VEGETABLES

POISSONS | FISHES

SAUMON FOUR À BOIS, ÉMULSION À LA TRUFFE, SAUCE VIERGE & CHIPS DE PANCETTA — $ 24
RISOTTO MULTIGRAINS CRÉMEUX & LÉGUMES DE SAISON
WOOD OVEN SALMON FILET, WHITE TRUFFLE EMULSION, SAUCE VIERGE & PANCETTA CHIPS, CREAMY MULTIGRAIN RISOTTO & SEASONAL VEGETABLES

ARRIVAGE DU MOMENT — PRIX DU MARCHÉ
RISOTTO MULTIGRAINS CRÉMEUX & LÉGUMES DE SAISON
CATCH OF THE DAY , CREAMY MULTIGRAIN RISOTTO & SEASONAL VEGETABLES

FONDUES CHINOISES
CHINESE FONDUES

FONDUE CHINOISE AU BOEUF ET/OU AU POULET À VOLONTÉ — $ 24
CHAMPIGNONS, BROCOLIS, POMMES DE TERRE & TROIS SAUCES ASSORTIES
ALL YOU CAN EAT BEEF OR CHICKEN FONDUE, MUSHROOM, BROCCOLI, POTATOES & THREE ASSORTED SAUCES

LES EXTRAS | THE EXTRAS

FROMAGE CHEDDAR BLANC — $ 4
WHITE CHEDDAR CHEESE

FILET MIGNON DE BOEUF* (EN REMPLACEMENT) — $ 11
BEEF FILET MIGNON (IN REPLACEMENT)
*PAS À VOLONTÉ | NO REFILLS

ACCOMPAGNEMENTS
SIDE EXTRAS

PATATE AU FOUR YUKON GOLD RÉGULIÈRE OU GARNIE — $ 3 | 5$
(BEURRE, CRÈME SÛRE, BACON, OIGNONS VERTS & CHEDDAR)
YUKON GOLD BAKED POTATO WITH BUTTER, SOUR CREAM, BACON, SPRING ONIONS & CHEDDAR CHEESE

EXTRA CREVETTES GÉANTES, À L'UNITÉ — $ 2,50
EXTRA GIANT SHRIMP

QUEUE DE HOMARD — $ 14
LOBSTER TAIL

EXTRA BRIE, CHÈVRE, GORGONZOLA — $ 4
EXTRA BRIE, GOAT CHEESE OR GORGONZOLA

PASTA

TAGLIATELLE | SPAGHETTINI | PAPPARDELLE | PENNE | LINGUINI | TORTELLINI (+ $2)

CLASSIQUES AU CHOIX $ 14
NAPOLETANA, ALFREDO, ROSÉE, ARRABIATA, ROMANOFF, PESTO BASILICO, AGLIO E OLIO
CLASSIC SAUCES WITH THE PASTA OR YOUR CHOICE

RAGÙ DE CARNE $ 15
SAUCE À LA VIANDE MAISON
HOMEMADE BOLOGNESE SAUCE

CARBONARA TRADIZIONALE $ 16
PANCETTA, OEUFS, POIVRE NOIR, PARMESAN
PANCETTA, EGG YOLKS, BLACK PEPPER, PARMESAN

ALLA GIGI $ 17
PROSCIUTTO, CHAMPIGNONS, BASILIC, SAUCE ROSÉE
PROSCIUTTO, MUSHROOMS, BASIL, ROSÉE SAUCE

DELLA CASA $ 18
SAUCISSES ITALIENNES, POULET FUMÉ, TOMATES SÉCHÉES, CRÈME D'AIL, BASILIC & VIN BLANC
TITALIAN SAUSAGES, SMOKED CHICKEN, SUNDRIED TOMATOES, CREAM,, BASIL, GARLIC & WHITE WINE

AL' GUANCIALE DI MANZO $ 19
JOUE DE BOEUF CONFITE, CHAMPIGNONS FORESTIERS, RÉDUCTION PORTO, ARUGULA, COPEAUX DE REGGIANO
CONFIT, FOREST MUSHROOMS, RED PORT REDUCTION,

IN BATTAGLIA $ 19
CREVETTES, CHORIZO, POIS VERTS, ARUGULA, PARMESAN & SAUCE MARINARA
WHITE SHRIMPS, CHORIZO, GREEN PEAS, ARUGULA, PARMESAN & MARINARA

IL PESCATORE $ 20
CRABE, CREVETTES, PÉTONCLES, MOULES, PALOURDES, VIN BLANC & SAUCE ROSÉE
CRAB, SHRIMPS, SCALLOPS, MUSSELS, CLAMS, WHITE WINE & ROSÉE SAUCE

LASAGNE LE FOUR $ 19
BÉCHAMEL, RAGÙ BOLOGNESE, BŒUF BRAISÉ, MOZZARELLA, FIOR DI LATTE
HOMEMADE LASAGNA WITH BECHAMEL, RAGÙ BOLOGNESE, BRAISED BEEF, MOZZARELLA & FIOR DI LATTEMOZZARELLA

PIZZAS DU FOUR À BOIS | WOOD STOVE PIZZAS

10 POUCES | CROUTE MINCE | 10 INCHES | THIN CRUST

MARGHERITA $ 14
SAUCE TOMATE, BASILIC, FIOR DI LATTE, PARMIGIANO REGGIANO, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
TOMATO SAUCE, BASIL, FIOR DI LATTE, PARMIGIANO REGGIANO, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

AMERICANO $ 14
SAUCE TOMATE, PEPPERONI, MOZZARELLA, BASILIC
TOMATO SAUCE, PEPPERONI, BASIL, MOZZARELLA

QUÉBÉCOISE $ 15
SAUCE TOMATE, PEPPERONI, CHAMPIGNONS, POIVRONS, MOZZARELLA
TOMATO SAUCE, PEPPERONI, MUSHROOMS, BELL PEPPERS, MOZZARELLA

CARNIVORO $ 18
SAUCE TOMATE, PEPPERONI, CHAIR DE SAUCISSES ITALIENNES, ROSETTES DE PANCETTA, CHAMPIGNONS FORESTIERS, THYM FRAIS, MOZZARELLA
TOMATO SAUCE, PEPPERONI, ITALIAN SAUSAGE MEAT, PANCETTA, FOREST MUSHROOMS, FRESH THYME, MOZZARELLA

STAGIONALE $ 17
PESTO VERDE, LÉGUMES GRILLÉS, TOMATES SÉCHÉES, FROMAGE DE CHÈVRE, ARUGULA, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
BASIL PESTO, GRILLED SEASONAL VEGETABLES, SUNDRIED TOMATOES, GOAT CHEESE, ARUGULA, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

PORCELLINO $ 18
VINAIGRETTE AUX CÂPRES, PROSCIUTTO, RAISINS ROUGES, ARUGULA, MOZZARELLA DI BUFALA, COPEAUX DE REGGIANO, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
TOMATO SAUCE, PORTUGUESE CHORIZO, BASIL, CHERRY TOMATOES MEZZE, FIOR DI LATTE, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

LE FOUR $ 17
SAUCE TOMATE, CHORIZO PORTUGAIS, BASILIC, MEZZE DE TOMATES CERISES, FIOR DI LATTE, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE
TOMATO SAUCE, PORTUGUESE CHORIZO, BASIL, CHERRY TOMATOES MEZZE, FIOR DI LATTE, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

MARINA $ 20
BÉCHAMEL, AIL CONFIT, CRABE, PÉTONCLES, CREVETTES, PALOURDES, MOZZARELLA, POUSSES DU MARCHÉ
BECHAMEL, GARLIC CONFIT, CRAB, SCALLOPS, SHRIMPS, CLAMS, MOZZARELLA, MICRO GREENS

LES EXTRAS ---

PÂTES SANS GLUTEN (PÂTES OU PIZZAS)	$ 3	VIANDE | MEAT	$ 3,5
TORTELLINI (EN REMPLACEMENT)	$ 2	FRUITS DE MER | SEAFOOD	$ 5
SAUCES	$ 2	MOZZARELLA RÉGULIER | REGULAR	$ 3
AIL | GARLIC	$ 1	FROMAGE IMPORTÉ | IMPORTED CHEESE	$ 4
BASILIC | BASIL	$ 2	MOZZARELLA DI BUFALA	$ 5
LÉGUMES | VEGETABLE	$ 2	DOUBLE PÂTE À PIZZA	$ 2

BREUVAGES
BEVERAGES

Le Four
Resto Bar & Grill
FOUR À BOIS

MENU ENFANT
KIDS MENU

BOISSONS | SOFT DRINK

BOISSONS EN FONTAINE	$ 2,50
BOISSONS EN CANETTE	$ 3,
JUS DIVERS	$ 3
JUS DE TOMATE OU LÉGUMES	$ 3

EAU | WATER

EAU DE SOURCE	$ 2,50
EAU GAZÉIFIÉE MAISON	$ 2,50
PERRIER	$ 3,75
SAN PELLEGRINO PETITE | SMALL	$ 4
SAN PELLEGRINO GRANDE | LARGE	$ 6
ACQUA PANNA PETITE | SMALL	$ 4
ACQUA PANNA GRANDE | LARGE	$ 6

CAFÉS | COFFEES

CAFÉ RÉGULIER | RÉGULAR COFFEE	$ 2,50
CAFÉ ESPRESSO | ESPRESSO COFFEE	$ 3
DOUBLE ESPRESSSO | DOUBLE ESPRESSO	$ 4
CAFÉ AU LAIT | MILKED COFFEE	$ 4
CAPPUCCINO	$ 4
THÉ | INFUSION | TEA |	$ 3
LAIT | MILK	$ 3
CAFÉ BRÉSILIEN | BRESILIAN COFFEE	$ 8,75
CAFÉ ESPAGNOL | SPANISH COFFEE	$ 8,75
CAFÉ JAMAICAIN | JAMAICAN COFFEE	$ 8,75
CAFÉ MAISON | HOMEMADE COFFEE	$ 8,75

MENU ENFANT | KIDS MENU
10 ANS ET MOINS | 10 YEARS AND LESS

CHOIX DE 5 REPAS | CHOICE OF 5 MEALS $ 8

PENNE SAUCE ROSÉE
PENNE WITH ROSÉE SAUCE

SPAGHETTINI BOLOGNESE
SPAGHETTINI WITH MEAT SAUCE

LASAGNE BOLOGNESE
HOMEMADE LASAGNA

PIZZA NAPOLITAINE OU PEPPERONI & FROMAGE OU TOUTE GARNIE
NEAPOLITAN PIZZA OR PEPPERONI & CHEESE PIZZA OR ALL DRESSED PIZZA

DOIGTS DE POULET & FRITES MAISON
CHICKEN FINGERS WITH HOMEMADE FRIES

SERVI AVEC CRÈME GLACÉE ET BREUVAGE
SERVED WITH BEREVAGE AND ICE CREAM

TROUVEZ-NOUS | FIND US

FACEBOOK
Facebook.com/restobar.lefour

APPELEZ-NOUS / CALL US
+1.450.472.3687

COURRIEL / EMAIL
info@lefour.com

LE FOUR | SAINT-EUSTACHE
100 rue Dubois
Saint-Eustache, QC J7P 4W9

WWW.LEFOUR.COM

VOTRE AVIS EST IMPORTANT. LAISSEZ-NOUS VOS COMMENTAIRES VIA LES MÉDIAS SOCIAUX OU AVIS GOOGLE. NOUS LISONS CHAQUE AVIS.