

Le Four

Resto Bar & Grill
FOUR À BOIS

NOTRE MENU
OUR MENU



www.lefour.com

SEUL OU À PARTAGER

TO SHARE OR BY YOURSELF



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, CÂPRES, OIGNONS ROUGES, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE** \$ 11
SMOKED SALMON, CAPERS, RED ONIONS, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
- BRIE FONDANT, MIEL, AMANDES RÔTIÉS & 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, AÏOLI AU PARMESAN & AIL RÔTI** \$ 13
CRISPY GIANT SHRIMPS, ROASTED GARLIC AND PARMESAN AÏOLI
- CARPACCIO DE FILET DE BOEUF ANGUS, VINAIGRETTE AUX CÂPRES, VERDURETTE DE POUSSÉS 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
- PAIN À L'AIL GRATINÉ. (MOZZARELLA & REGGIANO)** \$ 6
GARLIC BREAD AU GRATIN
- LÉGUMES DE SAISON** \$ 5
SAUTEED SEASONAL VEGETABLES



SOUPES | SOUPS

- MARMITE DU JOUR** \$ 4
SOUP OF THE DAY
- SOUPE À L'OIGNON CARAMELISÉ, PORTO ROSSO & CALUMET FUMÉ** \$ 8
FRENCH ONION SOUP WITH PORTO ROSSO AND CALUMET FUMÉ



À PARTAGER TO SHARE

- SAUCISSES & CHARCUTERIES 1 OU 2 PERSONNES** \$ 13 | 19
SAUSAGES & CHARCUTERIES PLATTER 1 OR 2 PERSON
SAUCISSES ET CHARCUTERIES DU MOMENT
- FROMAGES 1 OU 2 PERSONNES** \$ 14 | 21
CHEESE PLATTER 1 OR 2 PERSON
-FROMAGE D'ICI & D'AILLEURS-



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
- SALADE GRECQUE ET FETA** \$ 8 | 13
GREEK SALAD WITH FETA
PETITE OU GRANDE / BIG OR SMALL
- MESCLUN, PACANES RÔTIÉS, 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
- EXTRA POITRINE DE POULET GRILLÉ POUR SALADE** \$ 6
EXTRA GRILLED CHICKEN FOR SALAD



DISPONIBILITÉ SANS GLUTEN
GLUTEN FREE AVAILABILITY

PLATS DE RÉSISTANCES | MAIN COURSES



VIANDES ET POISSON | MEATS AND FISH

- CÔTES LEVÉES DU FOUR À BOIS, ÉRABLE, CHILI & BALSAMIQUE (10oz ou 16oz)** \$ 20 | 28
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
- ESCALOPE DE POULET OU VEAU DE LAIT ALLA PARMIGIANA** \$ 25
TAGLIATELLE AGLIO E OLIO & LÉGUMES DE SAISON
CHICKEN OR VEAL SCALLOPPINI ALLA PARMIGIANA, WITH TAGLIATELLE AGLIO E OLIO & SEASONAL VEGETABLES
- BAVETTE DE BOEUF ANGUS 8 OZ, POIVRE VERT & WHISKEY À LA CRÈME** \$ 26
POMMES DE TERRE & LÉGUMES DE SAISON
BEEF FLANK STEAK, GREEN PEPPERCORNS & CREAM, VEAL STOCK & WHISKEY FLAMBÉE, POTATOES & SEASONAL VEGETABLES
- CONTRE-FILET DE BŒUF ANGUS 12 OZ, CAMEL DE VIN ROUGE & CHAMPIGNONS** \$ 30
FORESTIERS
POMMES DE TERRE & LÉGUMES DE SAISON
GRILLED NEW YORK STEAK, RED WINE CAMEL & SAUTEED FOREST MUSHROOMS, POTATOES & SEASONAL VEGETABLES
- FILET DE BOEUF ANGUS, RÉDUCTION PORTO ROSSO** \$ 37
POMMES DE TERRE & LÉGUMES DE SAISON
GRILLED BEEF TENDERLOIN, RED PORT SAUCE, POTATOES & SEASONAL VEGETABLES
- SAUMON FOUR À BOIS, ÉMULSION À LA TRUFFE, SAUCE VIERGE & CHIPS DE PANCETTA** \$ 26
RIZ DU MOMENT & LÉGUMES DE SAISON
WOOD OVEN SALMON FILET, WHITE TRUFFLE EMULSION, SAUCE VIERGE & PANCETTA CHIPS, RICE & SEASONAL VEGETABLES



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



FONDUES CHINOISES CHINESE FONDUES

- FONDUE CHINOISE AU BOEUF** \$ 24
ET/OU AU POULET À VOLONTÉ
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*** \$ 11
(EN REMPLACEMENT)
BEEF FILET MIGNON (IN REPLACEMENT)
*PAS À VOLONTÉ | NO REFILLS



ACCOMPAGNEMENTS SIDE EXTRAS

- PATATE AU FOUR YUKON GOLD** \$ 3 | 5\$
RÉGULIÈRE OU GARNIE
(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



PIZZAS DU FOUR À BOIS | WOOD STOVE PIZZAS

10 POUÇES | CROUTE MINCE | 10 INCHES | THIN CRUST

MARGHERITA

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



\$ 14

AMERICANO

SAUCE TOMATE, PEPPERONI, MOZZARELLA,
TOMATO SAUCE, PEPPERONI, MOZZARELLA

\$ 14

QUÉBÉCOISE

SAUCE TOMATE, PEPPERONI, CHAMPIGNONS, POIVRONS, MOZZARELLA
TOMATO SAUCE, PEPPERONI, MUSHROOMS, BELL PEPPERS, MOZZARELLA

\$ 15

CANADIENNE

SAUCE TOMATE, PEPPERONI, CHAMPIGNONS, BACON, MOZZARELLA
TOMATO SAUCE, PEPPERONI, MUSHROOMS, BACON, MOZZARELLA

\$ 16

CALABRESE

SAUCE TOMATE, CHAMPIGNONS, SAUCISSES ITALIENNES, OLIVES NOIRES, MOZZARELLA
TOMATO SAUCE, MUSHROOMS, ITALIAN SAUSAGES, BLACK OLIVES, MOZZARELLA

\$ 16

MONTRÉAL

SAUCE TOMATE, PEPPERONI, VIANDE FUMÉE MONTRÉAL, CHAMPIGNONS, POIVRONS, MOZZARELLA
TOMATO SAUCE, PEPPERONI, MONTREAL SMOKED MEAT, MUSHROOMS, BELL PEPPERS, MOZZARELLA

\$ 17

SUPRÊME

SAUCE TOMATE, PEPPERONI, SAUCISSES ITALIENNES, BACON, CHAMPIGNONS, POIVRONS,
OIGNONS, MOZZARELLA
TOMATO SAUCE, PEPPERONI, ITALIAN SAUSAGES, BACON, MUSHROOMS, BELL PEPPERS, ONIONS, MOZZARELLA

\$ 18

CARBONARA

BÉCHAMEL, AIL CONFIT, POULET GRILLÉ, BACON, OIGNONS VERTS, MOZZARELLA, GOUDA FUMÉ
BECHAMEL, GARLIC CONFIT, GRILLED CHICKEN, BACON, GREEN ONIONS, MOZZARELLA, SMOKED GOUDA

\$ 18

AFFUMICATA

BÉCHAMEL, AIL CONFIT, SAUMON FUMÉ, CÂPRES, OIGNONS ROUGES, ARUGULA, MOZZARELLA
BECHAMEL, GARLIC CONFIT, SMOKED SALMON, CAPERS, RED ONIONS, ARUGULA, MOZZARELLA



\$ 19

CARNIVORO

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

\$ 19

STAGIONALE

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



\$ 18

MARINA

BÉCHAMEL, AIL CONFIT, CRABE, PÉTONCLES, CREVETTES, PALOURDES, MOZZARELLA,
BECHAMEL, GARLIC CONFIT, CRAB, SCALLOPS, SHRIMPS, CLAMS, MOZZARELLA



\$ 21



LES EXTRAS PÂTE OU PIZZA

PÂTES SANS GLUTEN	\$ 3
TORTELLINI (EN REMPLACEMENT)	\$ 2
SAUCES	\$ 2
AIL GARLIC	\$ 1
BASILIC FRAIS FRESH BASIL	\$ 1
LÉGUMES VEGETABLE	\$ 2

VIANDE MEAT	\$ 3,5
FRUITS DE MER SEAFOOD	\$ 5
MOZZARELLA	\$ 3
FROMAGE IMPORTÉ IMPORTED	\$ 4
MOZZARELLA DI BUFALA	\$ 5
DOUBLE PÂTE À PIZZA	\$ 2



PASTA

TAGLIATELLE | SPAGHETTINI | PENNE | LINGUINI
TORTELLINI AU VEAU (+ \$2) | RAVIOLI (+ \$2)

SAUCE CLASSIQUE AU CHOIX NAPOLETANA, ALFREDO, ROSÉE, AGLIO E OLIO CLASSIC SAUCES WITH THE PASTA OR YOUR CHOICE		\$ 14
ALL ARRABIATA SAUCE TOMATE ÉPICÉ SPICY TOMATOE SAUCE		\$ 14
ROMANOFF SAUCE ROSÉE, POIVRE NOIR CONCASÉ, FLAMBÉ À LA VODKA ROSEE SAUCE, CRACKED BLACK PEPPER, VODKA		\$ 14
PESTO BASILICO HUILE D'OLIVE, AIL, PESTO AU BASILIC, PARMESAN OLIVE OIL, GARLIC, BASIL PESTO, PARMIGIAN		\$ 14
CON RAGÙ DE CARNE SAUCE À LA VIANDE MAISON HOMEMADE BOLOGNESE SAUCE		\$ 15
ALL' CARBONARA TRADIZIONALE PANCETTA, OEUFS, POIVRE NOIR, PARMESAN, SAUCE CRÉMEUSE PANCETTA, EGG YOLKS, BLACK PEPPER, PARMESAN, CREAM SAUCE		\$ 17
DELLA CASA SAUCISSES ITALIENNES, POULET FUMÉ, TOMATES SÉCHÉES, CRÈME D'AIL, BASILIC & VIN BLANCI ITALIAN SAUSAGES, SMOKED CHICKEN, SUNDRIED TOMATOES, CREAM, BASIL, GARLIC & WHITE WINE		\$ 18
FRA DIAVOLO E SALSICCE ITALIANA TOMATES BRAISÉES, SAUCISSES ITALIENNES, BASILIC, CHILI BRAISED TOMATOES, ITALIAN SAUSAGES, BASIL, CHILI		\$ 17
ALLA GIARDINI CON FETOS LÉGUMES DU JARDIN, BASILIC, VINAIGRETTE AUX CÂPRES, FETA IMPORTÉ DE GRÈCE FRESH VEGETABLES, BASIL, CAPER VINAIGRETTE, IMPORTED FETA CHEESE		\$ 17
PESTO CON CREMA E POLLO PESTO VERDE, CRÈME, POULET GRILLÉ, PARMESAN BASIL PESTO, CREAM, GRILLED CHICKEN, PARMESAN		\$ 18
ALLA VONGOLE PALOURDES, VIN BLANC, SAUCE MARINARA, AIL, CITRON, BASILIC, OIGNONS VERTS CLAMS, WHITE WINE, MARINARA SAUCE, GARLIC, LEMON, BASIL, GREEN ONIONS		\$ 17
ALLA GIGI PROSCIUTTO, CHAMPIGNONS, BASILIC, SAUCE ROSÉE PROSCIUTTO, MUSHROOMS, BASIL, ROSÉE SAUCE		\$ 18
BATTAGLIA NAVALE CREVETTES, SAUMON FUMÉ, CRÈME, AIL, VIN BLANC, CÂPRES, CIBOULETTE, BASILIC, CITRON GIANT SHRIMPS, SMOKED SALMON, CREAM, GARLIC, WHITE WINE, CAPERS, CHIVES, BASIL, LEMON		\$ 20
IL PESCATORE CRABE, CREVETTES, PÉTONCLES, PALOURDES, VIN BLANC & SAUCE ROSÉE CRAB, SHRIMPS, SCALLOPS, CLAMS, WHITE WINE & ROSÉE SAUCE		\$ 21
LASAGNE LE FOUR RICOTTA, RAGÙ BOLOGNESE, MOZZARELLA HOMEMADE LASAGNA RAGÙ BOLOGNESE, MOZZARELLA		\$ 19
ROTOLO ALLA SICILIANO PÂTES FRAÎCHES ROULÉES ET FARCIES À LA SAUCISSES ITALIENNES ET POIVRONS ROUGES GRILLÉS, SAUCE ROSÉE, MOZZARELLA AU GRATIN FRESH PASTA STUFFED WITH ITALIAN SAUSAGES AND GRILLED RED BELL PEPPERS, ROSÉE SAUCE, MOZZARELLA AU GRATIN		\$ 19

TOUTES NOS SAUCES SONT FAITES MAISON !
ALL OUR SAUCES ARE HOMEMADE !

BREUVAGES BEVERAGES

MENU ENFANT KIDS MENU



BOISSONS | SOFT DRINKS

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 ESPRESSO DOUBLE ESPRESSO	\$ 4
CAFÉ AU LAIT MILKED COFFEE	\$ 4
CAPPUCCINO	\$ 4
THÉ INFUSION TEA	\$ 3
LAIT MILK	\$ 3
CAFÉ BRÉSILIEU BRESILIAN COFFEE	\$ 8,75
CAFÉ ESPAGNOL SPANISH COFFEE	\$ 8,75
CAFÉ JAMAICAÏN JAMAICAN COFFEE	\$ 8,75
CAFÉ MAISON HOMEMADE COFFEE	\$ 8,75



ENFANT | KIDS 10 ANS ET - | 10 YEARS AND -

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 BEVERAGE 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.

PLUS SUR
NOUS



MORE ABOUT
US



LIVRAISON | DELIVERY
POUR EMPORTER OU POUR FAIRE LIVRER |



POUR VOUS FAIRE LIVRER
TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION UBER EATS



GROUPES | RÉCEPTIONS | ÉVÉNEMENTS
GROUPES DE 15 PERS. ET PLUS. CERTAINES CONDITIONS S'APPLIQUENT

VOUS ORGANISEZ UN ÉVÉNEMENT IMPORTANT ? UN ANNIVERSAIRE, UNE RETRAITE, UN MARIAGE, UN SHOWER, ETC. LE FOUR VOUS PROPOSE DES SERVICES CLÉS EN MAINS. MENU SPÉCIAUX, GATEAUX ET BIEN PLUS.

VOYEZ NOS MENUS SUR LEFOUR.COM | RÉSERVEZ @ 450-472-3687



PROMOTIONS
NOS PROMOS EN VIGUEUR À TOUTES LES SEMAINES

----- MARDI DE L'ITALIE -----
2/1 SUR LES PÂTES ET LES PIZZAS À LA CARTE

----- MERCREDI MOULES EN FOLIES -----
MOULES ET FRITES À VOLONTÉS @ \$19,95

----- JEUDI AU FÉMININ -----
GRATUIT POUR LES FEMMES
CERTAINES CONDITIONS S'APPLIQUENT

----- VENDREDI ET SAMEDI -----
BOUFFE, VIN, MUSIQUE, FESTIVITÉ

----- DIMANCHE EN FAMILLE -----
GRATUIT POUR LES ENFANTS DE 10 ANS ET MOINS AVEC NOTRE MENU ENFANT