

Resto Le Four

FOUR À BOIS - BAR - GRILLADE

EST.
1996

Antipasti

SOUPE À L'OIGNON CARAMÉLISÉ 12

RÉDUITE 4 HEURES, PORTO, FOND DE BOEUF, PROVOLONE AU GRATIN

ESCARGOTS À L'AIL AU GRATIN 13

VIN ROUGE, AIL, MOZZARELLA AU GRATIN

FOCCACIA 15

FOCCACIA GRILLÉ, RICOTTA FOUETTÉE, MIEL, CITRON, BALSAMIQUE ÂGÉ, PROSCIUTTO CRUDO, FIGES FRAÎCHES, POUSSÉS DU MARCHÉ

CALMARS FRITS 18

LÉGÈREMENT PANÉ ET FRIT DANS NOTRE MÉLANGE SECRET, MAYONNAISE CHIPOTLE ET CITRON

CARPACCIO DE BETTERAVES 19

BETTERAVES FINES, FROMAGE DE CHÈVRE, PACANES, ROQUETTE, POUSSÉS DU MARCHÉ, VINAIGRETTE À L'ÉRABLE

BURRATA 20

BURRATINA, MEDLEY DE TOMATES DU MOMENT, BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, BALSAMIQUE ÂGÉ, FOCCACIA GRILLÉ

BRIE FONDANT 21

MIEL À LA TRUFFE BLANCHE, CONCASSÉ DE PISTACHES RÔTIÉS, CHIPS DE BASILIC FRIT, SERVI AVEC PAIN GRILLÉ

Les Salades

SALADE CÉSAR 12/20

ROMAINE, BACON, PARMESAN ET CROÛTONS, DANS NOTRE FAMEUSE SAUCE CÉSAR MAISON

SALADE MAISON 12/20

ROQUETTE, MESCLUN, BETTERAVES, FENOUIL, TOMATES, ÉCHALOTES, VINAIGRETTE À L'ÉRABLE

CÉSAR AU POULET GRILLÉ 25

POITRINE DE POULET GRILLÉE 7oz SERVIE SUR NOTRE CÉLÈBRE SALADE CÉSAR MAISON

BURRATA ET PROSCIUTTO 26

RICOTTA FOUETTÉE, ROQUETTE, MESCLUN, BETTERAVES, FENOUIL, FIGES, PÊCHES, TOMATES, ÉCHALOTES, SURMONTÉ DE BURRATINA, DE PROSCIUTTO DI PARMA ET CONCASSÉ DE PISTACHES RÔTIÉS

À Partager

CHARCUTERIES 25

CHARCUTERIES DU MOMENT, MEDLEY D'OLIVES, ANTIPASTI ET FOCCACIA

FROMAGES 27

FROMAGE D'ICI ET D'AILLEURS, CONFIT D'OIGNON, FRUITS DE SAISON, PAIN GRILLÉ

MÉLI-MÉLO 36

UN ASSEMBLAGE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS

LA PLANCHE DES CUISINIERS 85

UN ASSEMBLAGE DE NOS MEILLEURES ENTRÉES À PARTAGER

-TARTARE DE BOEUF

-TARTARE DE SAUMON ET SAUMON FUMÉ

-FOCCACIA À LA RICOTTA ET PROSCIUTTO

-BURRATA ET MEDLEY DE TOMATES

-CALMARS FRITS

Grignotines

FRITES MAISON 5

FRITES DE PATATES DOUCES 6

PAIN À L'AIL AU GRATIN 7.5

LÉGUMES DE SAISON 7.5

CREVETTE GÉANTE 3.75/CH

AILE DE POULET 1.75/CH

ROMA

Les Grands Crus

TOUS LES REPAS DE TARTARES SONT SERVIS AVEC FRITES MAISON OU VERDURETTE AU CHOIX

TARTARE DE BOEUF 20/30

BOEUF ANGUS AAA, PROSCIUTTO EN LARDONS, MOUTARDE, CORNICHONS, ÉCHALOTE, TOMATES SÉCHÉES, BASILIC FRAIS, PARMIGIANO REGGIANO, SERVI AVEC CIABATTA GRILLÉ

TARTARE DE SAUMON 20/30

SAUMON DE L'ATLANTIQUE FRAIS, SAUMON FUMÉ, TOBIKKO, CÂPRES, CONCOMBRE, ÉCHALOTE, SÉSAME, SAUCE WAFU, SERVI AVEC CHIPS DE WONTON FRITS

Viandes & Poissons

CÔTES LEVÉES 10oz ou 16oz 24/32

SAUCE BBQ, BALSAMIQUE ET CHIPOTLE, FRITES MAISON ET SALADE DE CHOU

ESCALOPE DE VEAU ALLA PARMIGIANA 29

VEAU DE LAIT DU QUÉBEC DANS UNE PANURE LÉGÈRE, AVEC SAUCE TOMATE ET MOZZARELLA AU GRATIN, SERVI AVEC LINGUINE AGLIO E OLIO ET LÉGUMES DE SAISON

JOUE DE VEAU CONFITE 36

RÉDUCTION AU VIN MARSALA, GLACE DE VEAU, MIEL ET BALSAMIQUE, POUDRE DE CHAMPIGNONS BIOLOGIQUES AU THÉ DU LABRADOR, SERVI AVEC LINGUINE AGLIO E OLIO ET LÉGUMES DE SAISON

STEAK FRITES 31

HAUT DE SURLONGE DE BOEUF ANGUS AAA 7OZ SUR LE GRILL, SERVI AVEC SAUCE AU POIVRE VERT DE MADAGASCAR ET FRITES MAISON

BAVETTE DE BOEUF ANGUS 36

BAVETTE DE BOEUF ANGUS AAA 7oz SUR LE GRILL, RÉDUCTION PORTO ROSSO, MIEL ET BALSAMIQUE, POMMES DE TERRE DU MOMENT ET LÉGUMES DE SAISON

TOMAHAWK DE PORC NAGANO 29

PORC DU QUÉBEC 12oz SUR LE GRILL, FORESTIÈRE AUX CHAMPIGNONS BIOLOGIQUES À LA CRÈME, SERVI AVEC POMMES DE TERRE DU MOMENT ET LÉGUMES DE SAISON

FISH N' CHIPS 24

FILET DE MORUE PANÉ À LA BIÈRE BLONDE, SERVI AVEC FRITES MAISON, SALADE DE CHOU, SAUCE TARTARE ET CITRON

SAUMON DE L'ATLANTIQUE 31

PAVÉ DE SAUMON 7oz SUR LE GRILL, ÉMULSION À LA TRUFFE BLANCHE, SAUCE VIERGE, SERVI AVEC LINGUINE AGLIO E OLIO ET LÉGUMES DE SAISON

Pizza Rossa

AMERICANA 19

SAUCE TOMATE, PEPPERONI, MOZZARELLA

QUÉBÉCOISE 20

SAUCE TOMATE, PEPPERONI, CHAMPIGNONS, POIVRONS VERTS, MOZZARELLA

MARGHERITA EXTRA 20

SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO, BASILIC FRAIS, PESTO, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

REGINA 22

SAUCE TOMATE, SALAMI GENOA, MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO, BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, MIEL ÉPICÉ

CAPRICCIOSA 23

SAUCE TOMATE, PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, OLIVES KALAMATAS, COEURS D'ARTICHAUTS, BASILIC FRAIS

CARNIVORA 24

SAUCE TOMATE, SALAMI GENOA, PANCETTA, SAUCISSE ITALIENNE, FIOR DI LATTE, CACCIOCVALLO FUMÉ, BASILIC FRAIS

PROSCIUTTO ET BURRATA 25

SAUCE TOMATE, PROSCIUTTO DI PARMA, BURRATINA, ROQUETTE, PARMIGIANO REGGIANO, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, BALSMIQUE ÂGÉ

CALZONE 23

SAUCE TOMATE, SALAMI GENOA, RICOTTA, FIOR DI LATTE, PARMIGIANO REGGIANO, BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

Pizza Bianca

STAGIONALE 23

PESTO DE BASILIC, FROMAGE DE CHÈVRE, LÉGUMES DU JARDIN, ROQUETTE, BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

QUATTRO FROMAGGI 22

FIOR DI LATTE, PARMIGIANO REGGIANO, CACCIOCVALLO FUMÉ, GORGONZOLA, BASILIC FRAIS, POIVRE NOIR

MAIALINO 23

PANCETTA, FIGES FRAÎCHES, ROQUETTE, FROMAGE DE CHÈVRE, PARMIGIANO REGGIANO, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

TARTUFATA 23

CHAMPIGNONS FORESTIERS BIOLOGIQUES, SAUCISSES ITALIENNES, FIOR DI LATTE, MOZZARELLA, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, ORIGAN SICILIEN

MARINA 28

BÉCHAMEL, HOMARD, PÉTONCLES, CREVETTES, MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO

Nostra Pasta

SPAGHETTI AL' RAGU DI CARNE 20



NOTRE SAUCE À LA VIANDE MAISON

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 22

PANCETTA, CRÈME, JAUNE D'OEUF ET POIVRE NOIR CONCASSÉ

PENNE ALLA GIGI 23



PROSCIUTTO, CHAMPIGNONS, ÉCHALOTES, AIL ET VIN BLANC, DANS NOTRE SAUCE ROSÉE MAISON

TORTELLONE AL' FROMAGGI 23



TORTELLONE FARCI AU FROMAGE, AIL, VIN BLANC, BASILIC, DANS NOTRE SAUCE ROSÉE MAISON

LASAGNE VERDE ALLA BOLOGNESE 25

PÂTES FRAÎCHES AUX ÉPINARDS, RAGU BOLOGNESE, BÉCHAMEL, RICOTTA, MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO, SAUCE TOMATE, BASILIC

RAVIOLI ALLA GENOVESE 27

FARCI AU BOEUF BRAISÉ, BEURRE, SAUGE, CRÈME, GLACE DE VEAU, RAGOÛT DE CHAMPIGNONS FORESTIERS BIOLOGIQUES, PANGRATTATO, PARMIGIANO REGGIANO, SAUGE FRITE

LINGUINE AL' PESTO E BURRATA 25



PESTO VERDE AU BASILIC, NOIX DE PIN, PARMIGIANO REGGIANO, CONCASSÉ DE PISTACHES, TOMATES SÉCHÉES, BURRATA FRAÎCHE, BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

LINGUINE IL' PESCATORE 30



CREVETTE GÉANTES, CREVETTES TIGRES, PÉTONCLES ET CHAIR DE HOMARD, AIL, VIN BLANC, BASILIC, DANS NOTRE SAUCE ROSÉE MAISON

Extras

PIZZA SANS GLUTEN 5

PENNE SANS GLUTEN 5

SAUCE 2

BASILIC 2

AIL 2

ANCHOIS 3.5

MOZZARELLA 3.5

FIOR DI LATTE 4

FROMAGE FIN 4.5

BURRATA 10

CHAMPIGNONS 3

POIVRONS 3

OIGNONS ROUGES 3

OLIVES KALAMATAS 3

ARTICHAUTS 3

TOMATES CERISES 3

PIMENTS FORTS 3

ROQUETTE 3

ZUCCHINIS GRILLÉS 3

BACON 3.75

PEPPERONI 4

SAUCISSES ITALIENNES 4

PANCETTA 4

SALAMI GENOA 4

PROSCIUTTO DI PARMA 5

PROSCIUTTO COTTO 4

POULET GRILLÉ 5

CREVETTES 6

PÉTONCLES 6

Fondues Chinoises

TOUTES NOS FONDUES SONT SERVIES AVEC POMMES DE TERRE, BROCOLIS, CHAMPIGNONS ET TROIS SAUCES ASSORTIES

FONDUE AU BOEUF 29

FONDUE AU POULET 29

FONDUE BOEUF ET POULET 29

2 FONDUES AU
CHOIX POUR
SEULEMENT 55\$
EN TOUT TEMPS!

SAUCE AU CHOIX 2

CHAMPIGNONS 4

BROCOLIS 4

POMMES DE TERRE 4

ASSIETTE 3 SAUCES + LÉGUMES 12

ASSIETTE BOEUF EXTRA 15

ASSIETTE POULET EXTRA 15

ASSIETTE DUO EXTRA 15

CREVETTE GÉANTE 3.75/CH

PÉTONCLE GÉANT 3.75/CH

MOZZARELLA 6

Bambinos

10 ANS ET MOINS, TOUS LES REPAS ENFANTS INCLUS BREUVAGE ET CRÈME GLACÉ AU CHOIX

SPAGHETTI SAUCE À LA VIANDE

PENNE SAUCE ROSÉE

PIZZA AU CHOIX

NAPOLETANA OU PEPPERONI ET FROMAGE OU TOUTE GARNIE

DOIGTS DE POULET

SERVI AVEC FRITES MAISON, MIEL ET SALADE DE CHOU

FISH N° CHIPS

SERVI AVEC FRITES MAISON, SAUCE TARTARE ET SALADE DE CHOU

\$12.95

TOUS LES DIMANCHES, LES ENFANTS
MANGENT POUR SEULEMENT 5\$