

{ restö }



Sans gluten
Gluten free



Sans noix
Nut free



Végétalien
Vegan



Végétarien
Vegetarian











Achat local
Locally produced

Repérez ces pictogrammes! / Look for these symbols!

ENTRÉES







APPETIZERS

	SOUPE SAISONNIÈRE / SEASONAL SOUP ^{BT}	8
	BRUSCHETTA TOMATE ET BASILIC baguette grillée tuile de parmesan dijonnaise ^{BT} TOMATO BASIL BRUSCHETTA toasted baguette parmesan crisp dijonnaise - SAUVIGNON BLANC, KIM CRAWFORD (NZL)	10
	TREMPETTE ARTICHAUTS ET OIGNON CARAMÉLISÉ ciboulette pita craquelins de riz chip de maïs ^{BT} GRILLED ARTICHOKE AND CARAMELIZED ONION DIP chive pita rice crackers corn chips - CHARDONNAY, DOLOMITE, CAVE SPRING (CAN)	13
	GALETTE DE CRABE DE L'ATLANTIQUE ET MORUE SALÉE salade de saumon fumé et fenouil aioli d'ail noir et thym ^{BT} NORTH ATLANTIC CRAB AND SALTED COD CAKE smoked salmon fennel salad black garlic and thyme aioli - VIOGNIER, CHÂTEAU CAZAL VIEL (FRA)	15
 	SALADE HIVERNALE épinards roquette fruits séchés pacanes épicées vinaigrette cidre et érable ^{BT} WINTER SALAD spinach arugula dried fruit spiced pecan maple cider vinaigrette - SAUVIGNON BLANC, FINCA LOS TREZONES (ESP)	11
 	SALADE DE BETTERAVES ET CAROTTES noix de cajou abricots fromage de chèvre émietté vinaigrette à l'orange BEET AND CARROT SALAD cashew apricot goat cheese crumb orange vinaigrette - CHARDONNAY, DOLOMITE, CAVE SPRING (CAN)	11
	CARPACCIO DE BOEUF mayp au thym et ail noir crostinis roquette tuile de parmesan ^{BT} CURED BEEF CARPACCIO black garlic and thyme mayo crostinis arugula parmesan crisp - PINOT NOIR, INNISKILLIN (CAN)	12
	ASSIETTE DE 3 FROMAGES DU QUÉBEC fruits amandes confiture crostinis 3 QUEBEC CHEESES fruits almonds conserve crostinis - Demandez a votre serveur / Ask your server	23

Bonifiez votre plat: tofu grillé +5 / poitrine de poulet +9 / saumon fumé à Chelsea +9
 Enhance your dish: grilled tofu +5 / chicken breast +9 / Chelsea smoked salmon +9

{ LE BISTRÖ }

BISTRO

	FLÉTAN D'EAU FROIDE DE L'ATLANTIQUE bok choy nouilles aux oeufs miel de gingembre bouillon citronnelle et coconut	27
	ATLANTIC LINE CAUGHT HALIBUT bok choy egg noodle honey ginger lemon grass coconut broth - CHARDONNAY, DOLOMITE, CAVE SPRING (CAN)	
	PLAT VÉGÉTALIEN portobello oignon caramélisé edamame choux kale eau de tomate courge spaghetti tomates cerise ail rôti	21
	VEGAN DISH portobello caramelized onion edamame kale tomato water spaghetti squash cherry tomatoes roasted garlic - RIESLING, KUNG FU GIRL, CHARLES SMITH (É-U)	
	BURGER NORDIK oignon marinés tomate cheddar vieilli bacon dijonnaise pain à la pomme de terre Boulette de boeuf de l'I-P-E nourri à l'herbe	20
	NORDIK BURGER pickled onions tomato old cheddar bacon dijonnaise potato and scallion bun PEI grass fed beef patty - CABERNET SAUVIGNON, GRAN RESERVA, CARMEN (CHI)	
	BOEUF BRAISÉ pomme de terre à la marmite oignon et champignon rôtis haricots verts demi-glaze à la truffe BRAISED BEEF kettle chips roasted mushroom and onion green beans truffled demi-glaze - TEMPRANILLO, PORTIA ROBLE (ESP)	28
	BURGER VÉGÉTARIEN roquette tomate oignon guacamole pain aux oignons et graine de pavot VEGETARIAN BURGER arugula tomato onion guacamole onion and poppy seed bread - MORGON, CHATEAU DE PIZAY (FRA)	18
	SANDWICH AU POULET BUFFALO gouda Glasgow Glen carottes marinées roquette dijonnaise BUFFALO CHICKEN SANDWICH Glasgow Glen gouda pickled carrot arugula dijonnaise - VIOGNIER, CAZAL VIEL (FRA)	19
	PÂTES GNOCCHI pesto aux tomates courge spaghetti choux frisé tomates cerise gouda au chili GNOCCHI PASTA tomato pesto spaghetti squash kale cherry tomatoes chili gouda - BARBERA / NEBBIOLO, BRICCO, ANTICA TORRE (ITA)	17
	PÉTONCLES DE L'ATLANTIQUE SAISIES pomme de terre douce rôtie jarret de porc fumé beurre brun agrumé PAN SEARED ATLANTIC SCALLOPS roasted sweet potato smoked ham hock citrus brown butter - SYRAH / GRENACHE/ CINSULT, CAZAL VIEL ROSÉ (FRA)	25

Bonifiez votre plat: tofu grillé +5 / poitrine de poulet +9 / saumon fumé à Chelsea +9
Enhance your dish: grilled tofu +5 / chicken breast +9 / Chelsea smoked salmon +9

TABLE D'HÔTE

À PARTIR DE 17H - FROM 5 PM

Nous vous offrons de continuer votre expérience Nordik en découvrant notre table d'hôte tous les soirs à partir de 17h. Ajoutez 2 services à votre repas du menu Bistro pour 12\$

We offer you to continue your Nordik experience discovering our table d'hôte every night from 5 pm. Add 2 courses to any Bistro item for 12\$

Votre plat / Your main

+12\$

Menu table d'hôte

Table d'hôte menu

Ajoutez / Add

25\$

Avec accord des vins

With wine pairings

1^{er} SERVICE / 1st COURSE

SOUPE / SOUP

Soupe saisonnière / Seasonal soup

- ACCORD SELON LA SOUPE/ PAIRING ACCORDING TO THE SOUP

OU / Or

SALADE HIVERNALE / WINTER SALAD

épinards | roquette | fruits séchés | pacanes épicées | vinaigrette cidre et érable

spinach | aragula | dried fruit | spiced pecan | maple cider vinaigrette

- SAUVIGNON BLANC, FINCA LOS TREZONES (ESP)

OU / Or

BRUSCHETTA TOMATE ET BASILIC / TOMATO BASIL BRUSCHETTA

baguette grillée | tuile de parmesan | dijonnaise

toasted baguette | parmesan crisp | dijonnaise

- SAUVIGNON BLANC, KIM CRAWFORD (NZL)

2^{ème} SERVICE / 2nd COURSE

CHOISISSEZ N'IMPORTE QUEL PLAT DANS LE MENU BISTRO

CHOOSE ONE MAIN COURSE IN THE BISTRO MENU

3^{ème} SERVICE / 3rd COURSE

GATEAU AU CHOCOLAT SANS GLUTEN / GLUTEN FREE CHOCOLATE TORT

- PINEAU DES CHARENTES, CHÂTEAU BEAULON 5 ANS (FRA)

OU / Or

CRÈME BRULÉE

- PINEAU DES CHARENTES, CHÂTEAU BEAULON 5 ANS (FRA)

Café, thé

Coffee, tea