restö

Repérez ces pictogrammes!

Look for these symbols!

ENTRÉES
Appetizers

Soupe du jour / Soup of the day [BT] 8

Champignons sur pain grillé, noix de cajou au togarashi, dijonnaise, thym [BT] 10
Mushrooms on toast, togarashi cashew, dijonnaise, thyme

Moules bleues de l'Île-du-Prince-Édouard, sauce au cidre Mystique et au bacon, pain à l'ail grillé [BT] 10
Prince-Edouard island Blue mussels, bacon and cider poached, grilled garlic toast

Trempette chaude aux artichauts, servie avec pain pita et croustilles de maïs 13
Hot artichoke dip served with pita bread and corn chips

Fromage Adoray à pâte molle affiné, confiture, amandes rôties,
servie chaud (Pour 2 personnes) 22
Soft surface repined cheese, preserve, roasted almonds, served warm (For 2 people)

Ceviche de pétoncles de l'atlantique, concombre, prune, aneth,
miel, jus de citron, vin rouge, sambuca 11
North-Atlantic scallops ceviche, cucumber, plum, dill, honey, lemon juice, red wine, sambuca

[BT] – un choix inclu dans le forfait « Bière & Tapas » / one choice included in the "Beer & Tapas" package

SALADES
Salads

Salade du Jardin/Garden Salad
avec tomates cerises, concombres, carottes et notre vinaigrette cidre et citron [BT]
with cherry tomatoes, cucumbers, carrots and our lemon cider vinaigrette 9

Niçoise Nordik/ Nordik niçoise
Patate, haricots verts, tomates cerises, olives, œuf,
vinaigrette parmesan-citron, filet de thon mi-cuit 18
Potato, green beans, cherry tomato, olives, hard egg,
parmesan lemon vinaigrette, just seared tuna loin

Betterave /*The Beet*
Betteraves jaunes et Chioggia marinées, pomme, fenouil,
avec fromage de chèvre Micha, vinaigrette orange-vanilla 15
Marinated yellow and Chioggia beet, apple, fennel with Micha goat
cheese, orange-vanilla vinaigrette

Bonifiez votre salade : tofu grillé +4 / poitrine de poulet +4 / saumon fumé +4
Enhance your salad: grilled tofu +4 / chicken breast +4 / smoked salmon +4

[BT] – un choix inclus dans le forfait « Bière & Tapas » / one choice included in the “Beer & Tapas” package

LE BISTRÖ

BISTRO

Gnocchis aux pommes de terre, épinards, fromage de chèvre,
sauce tomate et vodka 15
Potato gnocchi, spinach wilt, goat cheese and tomato vodka reduction

Bol chaud végétarien, chou vert frisé, pois chiches, tomates, miette d'olives, 19
Champignon Eryngii géant, essence de basilic, feta
Veggie hot bowl, kale, chick peas, tomato, olive crumb, King Eryngi Mushroom,
Basil oil, feta

Truite Steelhead Fumée, quinoa rouge, salade de roquette aux agrumes, sirop de 24
camomile
Hot smoked Steelhead trout, red Quinoa citrus arugula salad,
chamomile lemon syrup

Flanc de bœuf, pomme de terre au pesto, légumes racines, oignons marinés, chimichurri
Flank steak, pesto marinated potato, roots, pickled onion, chimichurri 27

Aiglefin en croûte de tortilla, roquette, lentilles, tomates cerises, sauce rémoulade 21
Tortilla crusted bake haddock, arugula, pickled lentils, cherry tomato, rémoulade sauce

Bonifiez votre plat : tofu grillé +4 / poitrine de poulet +4 / saumon fumé +4
Enhance your dish: grilled tofu +4 / chicken breast +4 / smoked salmon +4

Les items de cette page sont servis avec choix de salade du jardin ou soupe du jour
Changez votre accompagnement pour une salade de betteraves 4$

Items on this page are served with your choice of seasonal garden salad or soup of the day
Upgrade your plate with a Beet salad $4.00

LE COIN SANDWICH

Creative Sandwiches

Servi sur baguette, poitrine de bœuf fumée, choucroute de fenouil, dijonnaise 16
Open face baguette, smoked brisket*, fennel croute, mayo grainy mustard*

Ciabatta au poulet, tomates, épinards et fromage montagnard de chèvre, garni d'une tapenade d'olives et de tomates séchées* 16
*Chicken ciabatta with tomatoes, spinach and montagnard goat cheese, garnished with olive and sundried tomatoes tapenade**

Végé-burger accompagné de ses garnitures et de guacamole, sur pain aux oignons et pavot * 18
*Vegetarian burger and its garnishes accompanied with guacamole and served on Onions and poppy bread **

** OPTEZ POUR NOTRE PAIN SANS-GLUTEN!*
** Replace your bread by a gluten-free bun!*

Nos fromages sont servis avec des fruits, des noix et du pain
Our cheeses are served with fruit, nuts and bread

FROMAGES
Cheese

IVANHOE EXTRA-FORT **8**
Fromagerie Ivanhoe (Ivanhoe, ON)

Fromage cheddar à pâte ferme fait de lait 100 % de vache pasteurisé. Sa texture est ferme et sa saveur crémeuse / acidulée.
Cheddar cheese made from 100 % pasteurized cow milk. Firm texture with a creamy / sharp flavor.

L **CRU DU CLOCHER CRÈME DE CASSIS** **9**
Le Fromage du Village (Lorrainville, QC)

Lait cru de vache, pâte ferme marbrée à la crème de cassis *L'Échappée Belle*, affiné 6 mois.
Raw cow milk, firm cheese marbled with *L'Échappée Belle* blackcurrant liquor, aged for 6 months.

L **TÊTE À PAPINEAU** **10**
Fromagerie Montebello (Montebello, QC)

Fromage artisanal au lait de vache pasteurisé. Pâte semi-ferme, affiné de 35 jours à 2 mois.
Pasteurized cow milk artisan cheese. Semi-firm, ripened for 35 days to 2 months.

L **MÉNESTREL** **10**
Les Fromagiers de la table ronde (Laurentides, QC)

Fromage fermier à pâte pressée cuite, au lait cru de vache certifié biologique, arôme de crème et de noisette, affiné 9 mois.
Pressed, cooked organic certified farm cheese made from raw cow milk, creme nutty aroma, aged for 9 months.

L **BIQUEROND DE LANAUDIÈRE** **9**
Fromagerie la Suisse normande (Lanaudière, Qc)

Buchette de chèvre affinée à pâte molle, croûte naturelle, lait de chèvre entier pasteurisé.
Goat cheese with a natural rind made with pasteurized goat milk.

L **RÉBELLION 1837** **10**
Fromagerie Montebello (Montebello, QC)

Bleu artisanal au lait de vache pasteurisé, affiné de 2 à 3 mois.
Artisan creamy veined Blue cheese made from pasteurized cow's milk. Ripened between 2 to 3 months.

L **LE IBERVILLE** **10**
Fromagerie au gré des champs
(St-Jean sur Richelieu, QC)

Fromage à pâte demi-ferme affiné en surfface. Lait cru entrier biologique
Semi-firm surface ripened cheese made with organic milk

ASSIETTE DE FROMAGES
CHEESE PLATTER

Votre sélection de trois fromages
Your selection of three cheeses
22

Votre sélection de cinq fromages
Your selection of five cheeses
30

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 17 h.
En journée, vous pouvez déguster les plats principaux dans la section Bistro de notre menu.

We offer you to continue your Nordik experience discovering our table d'hôte every night from 5 pm.
During the day you can enjoy the main courses in our menu Bistro section.

1er SERVICE / 1st COURSE

SOUPE
Potage de betterave
Beat soup

COCKTAIL CANNEBERGE, ÉRABLE ET GINGEMBRE

2ème SERVICE / 2nd COURSE

DUO DE LA FERME
Cretons traditionnels du Québec, rillettes de canard

BARNYARD DUO
Classic Quebec cretons, duck rillette

PINOT NOIR, STONELEIGH

OU / Or

TACO
Tacos de maïs aux lentilles et aux noix crues, salade de basilic
Lentil and raw nut corn tacos, basil slaw

VIOGNIER, CLINE

3ème SERVICE / 3rd COURSE

TRUITE STEELHEAD
Truite Steelhead fumée, quinoa rouge,
salade de roquette aux agrumes, sirop de citron et de camomille

STEELHEAD TROUT
Hot smoked Steelhead trout, red Quinoa
citrus arugula salad, chamomile lemon syrup

CHARDONNAY, DOLOMITE, CAVE SPRING

OU / Or

FLANC DE BŒUF
Flanc de bœuf, pomme de terre au pesto, légumes racines, oignons marinés, chimichurri
Flank steak, pesto marinated potato, roots, pickled onion, chimichurri

FLANK STEAK
Flank steak, pesto marinated potato, pickled onion, herb liquid

VALPOLICELLA, CLASSICO, SUPERIORE, RIPASSO, CAMPAGNOLA

OU / Or

BOL CHAUD VÉGÉTARIEN
Chou vert frisé, pois chiches, tomate, miette d'olive,
champignon Eryngii géant grillé, essence de basilic, feta, parmesan

VEGGIE HOT BOWL
Kale, chick peas, tomato, olive crumb,
grilled King Eryngii Mushroom, basil Oil, feta, parmesan

VOUVRAY, MARC BRÉDIF

4ème SERVICE / 4th COURSE

TORTE À LA FRAMBOISE ET CHOCOLAT SANS FARINE
Crème glacée à la gousse de vanille, tuile de chili

FLOURLESS RASPBERRY CHOCOLATE TORT
Vanilla Bean ice cream, chili tuile

PINEAU DES CHARENTES, RÉSERVE RUBY 10 ANS

Café, thé
Coffee, tea

Menu table d'hôte Table d'hôte menu	49
Avec accord des vins With wine pairings	74

Toute l'équipe du *Restö* vous souhaite un bon appétit !
"Bon appétit" from the entire *Restö* team !