

# { 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 <sup>BT</sup>	8
	PIEUVRE DE L'ATLANTIQUE   salade tiède d'épinards   olives noires   pancetta croustillante   câpres + ail + vinaigrette au citron ATLANTIC COLD WATER OCTOPUS   Atlantic Cold Water Octopus   warm spinach salad   black olive crumb   crisp pancetta   caper + garlic + lemon dressing	15
	BRUSCHETTA AUX TOMATES   tuile de parmesan   mayonnaise à l'avocat TOMATO BRUSCHETTA   parmesan crisp   avocado mayonnaise - SAUVIGNON BLANC, KIM CRAWFORD (NZL)	10
	TREMPETTE ARTICHAUTS + OIGNONS CARAMÉLISÉS   ciboulette   pita   craquelins de riz   chips de maïs GRILLED ARTICHOKE + CARAMELIZED ONION DIP   chives   pita   rice crackers   corn chips - CAVA, BODEGAS FAUSTINO (SPA)	13
	SAUMON FUMÉ À LA CAMERISE, DE LA BOUCANERIE DE CHELSEA   labneh à l'aneth + poivre noir câpres   oignons rouges marinés   crostinis CAMERISE CURED SALMON BY CHELSEA SMOKE HOUSE   dill + cracked pepper labneh   capers pickled red onions   crostinis - SAINT-CHINIAN, CAZAL VIEL (FRA)	13
	SALADE D'ÉTÉ   jeunes pousses verte de la ferme Juniper   concombres   tomates   croustillants de parmesan + olives noires   échalotes frites	12
	SUMMER SALAD   Juniper farm baby greens   cucumber   tomato   black olive + parmesan crisps   fried shallots - SAUVIGNON BLANC, FINCA LOS TREZONES (ESP)	
	SALADE DE BETTERAVES + CAROTTES   noix de cajou   abricots séchés   fromage de chèvre émietté vinaigrette à l'orange	12
	BEET + CARROT SALAD   cashew   dried apricot   goat cheese crumble   orange vinaigrette - CHENIN BLANC, BARREL SELECTION 008 (ZA)	
	CARPACCIO DE BOEUF   aioli au thym + ail noir   crostinis   roquette   tuile de parmesan BEEF CARPACCIO   black garlic + thyme aoli   crostini   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



OMBLE CHEVALIER FUMÉ | purée de carotte au lait de coco | bok choy grillé | pois mange-tout 24  
 CAMP FIRE ARCTIC CHAR | carrot + coconut puree | grilled bok choy | snow peas  
 - RIESLING, KUNG FU GIRL (US)



BOL VÉGÉTALIEN | quinoa | coeurs de chanvre | tofu grillé | légumes de la Ferme Juniper | vinaigrette à l'origan 18  
 amandes épicées



VEGAN BOWL | quinoa | hemp seed hearts | grilled tofu | garden patch vegetables | oregano dressing 27  
 spiced almonds  
 - SAUVIGNON BLANC, FINCA LOS TREZONES (ESP)

BURGER NORDIK | oignons rouges marinés | tomate | cheddar vieilli | confiture de bacon | dijonnaise | pain à la 20  
 pomme de terre + oignons verts | boulette de boeuf nourri à l'herbe de l'I-P-E  
 NORDIK BURGER | pickled red onions | tomato | old cheddar | bacon jam | dijonnaise | potato + scallion bun  
 PEI grass fed beef patty  
 - CABERNET SAUVIGNON, GRAN RESERVA, CARMEN (CHI)

MÉDAILLON DE BISON GRILLÉ | pommes de terre ratte rôties | compote de bleuets | zucchini grillé | jus de bison 27  
 GRILLED BISON MEDALLION | roasted fingerling potato | blueberry compote | grilled zucchini | bison jus  
 - TEMPRANILLO, VILLA REAL ROBLE (SPA)



BURGER VÉGÉTARIEN | roquette | tomate | oignons rouges marinés | guacamole | pain aux oignons + graines de 18  
 pavot  
 VEGETARIAN BURGER | arugula | tomato | pickled red onions | guacamole | onion + poppy seed bread  
 - VIOGNIER, CAZAL VIEL (FRA)

SANDWICH AU POULET BUFFALO | gouda Glasgow Glen | carottes marinées | roquette | dijonnaise 19  
 BUFFALO CHICKEN SANDWICH | Glasgow Glen gouda | pickled carrots | arugula | dijonnaise  
 - BARBERA / NEBBIOLO, BRICCO (ITA)



CHEVEUX D'ANGE | champignons rôtis aux échalottes + ail noir | petits pois | beurre brun au basilic 19  
 ANGEL HAIR PASTA | roasted black garlic + shallot mushrooms | green peas | basil brown butter  
 - PINOT GRIGIO, RUFFINO (ITA)



PÉTONCLES DE L'ATLANTIQUE SAISIES | purée de pois + ricotta | jarret de jambon fumé | confit de citron au miel 25  
 PAN SEARED ATLANTIC SCALLOPS | ricotta + pea pulse | smoked ham hock | lemon honey confit  
 - TREBBIANO/ MALVOISIE, VILLA ANTINORI BIANCO (ITA)

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<sup>er</sup> SERVICE / 1<sup>st</sup> COURSE

### SOUPE / SOUP

Soupe saisonnière / Seasonal soup

- ACCORD SELON LA SOUPE/ PAIRING ACCORDING TO THE SOUP

OU / Or

### SALADE D'ÉTÉ / SUMMER SALAD

pousses vertes de la ferme Juniper | concombre | tomate |

croustillants de parmesan aux olives noires | échalotes grillées

Juniper farm baby greens | cucumber | tomato | black olive parmesan crisps | fried shallots

- SAUVIGNON BLANC, FINCA LOS TREZONES (ESP)

OU / Or

### BRUSCHETTA AUX TOMATES / TOMATO BRUSCHETTA

tuile de parmesan | dijonnaise au basilic

parmesan crisp | basil dijonnaise

## 2<sup>ème</sup> SERVICE / 2<sup>nd</sup> COURSE

CHOISISSEZ N'IMPORTE QUEL PLAT DANS LE MENU BISTRO

CHOOSE ONE MAIN COURSE IN THE BISTRO MENU

## 3<sup>ème</sup> SERVICE / 3<sup>rd</sup> COURSE

### TORTE AU CHOCOLAT SANS GLUTEN / GLUTEN FREE CHOCOLATE TORT

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

OU / Or

### TARTE AU CITRON ET À LA RHUBARBE | SORBET AUX FRAISES

RHUBARB LEMON CURD TART | STRAWBERRY SORBET

- WHITE ZINFANDEL, E & J GALLO WINERY (USA)

Café, thé

*Coffee, tea*