

# { 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

8



BRUSCHETTA AUX TOMATES | tuile de parmesan | mayonnaise à l'avocat  
TOMATO BRUSCHETTA | parmesan crisp | avocado mayonnaise  
-Sauvignon Blanc - Parcelles 2018, Réthoré Davy (FRA)\*

10



CHAMPIGNONS CONFITS | fromages fondus | pain schiacciata grillé  
MUSHROOM CONFIT | cheeses melts | grilled schiacciata bread  
- Chardonnay 2017, Dreaming Tree (USA)\*

14



CRUDO DE THON DE L'Î.-P.-É. | salade de pomme + pousses de pois + gingembre mariné | huile d'olive espagnole  
tonnata d'esturgeon  
P.E.I. TUNA CRUDO | apple + pea shoot + pickled ginger salad | spanish olive oil | sturgeon tonnata  
-Vermentino - Mon Péché 2017, Château Coujan (FRA)\*

21



SALADE D'HIVER | courge musquée rôtie à la cannelle | verdure d'hiver | cheddar fort | fruits secs | graines | noix  
WINTER SALAD | cinnamon roasted squash | winter greens | aged cheddar | dried fruits | seeds | nuts  
- Riesling - Late Autumn 2018, Inniskillin (CAN)

12



SALADE DE BETTERAVES + CAROTTES | noix de cajou | abricots séchés | fromage de chèvre émietté | vinaigrette à l'orange  
BEET + CARROT SALAD | cashew | dried apricot | goat cheese crumble | orange vinaigrette  
- Monastrell - Altamente 2018, Azul y Ganza (ESP)

12

CARPACCIO DE BOEUF | aioli au thym + ail noir | crostinis | roquette | tuile de parmesan  
BEEF CARPACCIO | black garlic + thyme aioli | crostinis | arugula | parmesan crisp  
- Sangiovese - Chianti Podere il Ceno 2017, Sorelle Palazzi (ITA)\*

13











ASSIETTE DE 3 FROMAGES DU QUÉBEC | fruits | amandes | confiture | crostinis  
3 QUEBEC CHEESES | fruits | almonds | conserve | crostinis  
- Demandez à votre serveur / Ask your server

23

Bonifiez votre plat: tofu grillé +5 / poitrine de poulet +6 / saumon fumé à Chelsea +9  
Enhance your dish: grilled tofu +5 / chicken breast +6 / Chelsea smoked salmon +9

# { LE BISTRÖ }

## BISTRO

-  AIGLEFIN | bouillon au curry Sri Lankais | riz basmati au gingembre | bébé bok choy + carottes grillées + gingembre + sésame 21  
 HADDOCK | Sri Lankan curry broth | basmati ginger rice | baby bok choy + grilled carrots + ginger + sesame  
 - Riesling - Late Autumn 2018, Inniskillin (CAN)
-   BOL VÉGÉTALIEN | millet + champignons rotis | purée de pois au basilic | légumes racines rôtis | oignons croustillants 18  
 VEGAN BOWL | roasted mushroom millet | pea + basil puree | roasted root vegetables | crisp onion crunch  
 - Tinta Roriz-Touriga Nacional - Tintaboa 2015, Qta da Casaboa (PRT)\*
- BURGER NORDIK | bœuf nourri à l'herbe de l'Î-P-E | Hunnions | tomate | fromage aux champignons | dijonnaise 20  
 pain à la pomme de terre + oignons verts  
 NORDIK BURGER | PEI grass fed beef | Hunnions | tomato | mushroom cheese | dijonnaise  
 potato + scallion bun (ajouter du bacon / add bacon +2)  
 - Cabernet Sauvignon - Proprietors' Selection, Jackson-Triggs (CAN)
-  BOUT DE CÔTE BRAISÉ | risotto à l'ail noir + champignons shiitake | jus de boeuf | carottes grillées | courge musquée rôtie 28  
 BRAISED BEEF SHORT RIB | shiitake mushroom + black garlic risotto | beef jus | grilled carrots | roasted squash  
 - Cabernet Sauvignon / Monastrell - Vinalopo Crianza 2010, Las Virtudes (ESP)\*
-  BURGER VÉGÉTARIEN | roquette | tomate | oignons rouges marinés | guacamole | pain aux oignons + graines de pavot 19  
 VEGETARIAN BURGER | arugula | tomato | pickled red onions | guacamole | onion + poppy seed bread  
 - Pinot Grigio - Lumina 2018, Ruffino (ITA)
-  MAGRET DE CANARD RÔTI | succotash de confit de canard + riz sauvage canadien + coing | marmelade de kumquat 33  
 ROASTED DUCK BREAST | duck confit + Canadian wild rice + quince succotash | kumquat marmalade  
 - Zinfandel 2016, Prototype (USA)\*
-  GNOCCHIS | pesto de tomates + avocats | courgettes grillées | cheddar croustillant | chou-fleur rôti 18  
 GNOCCHIS | tomato + avocado pesto | grilled zucchini | cheddar crisps | roasted cauliflower  
 (ajoutez du fromage de chèvre / add goat cheese +2)  
 - Garganega - Soave Ficelle 2018, I Stefanini (ESP)\*
-  PÉTONCLES DE L'ATLANTIQUE SAISIS | choux de Bruxelles | poitrine de porc croustillante à l'érable | sel de citron 25  
 PAN SEARED ATLANTIC SCALLOPS | Brussel sprouts | crisp smoked maple pork belly | citrus salt  
 Servi dans un petit pot en fonte // Served in a cast mini pot  
 - Sauvignon Blanc - Parcelles 2018, Réthoré Davy (FRA)\*

Bonifiez votre plat: tofu grillé +5 / poitrine de poulet +6 / saumon fumé à Chelsea +9  
 Enhance your dish: grilled tofu +5 / chicken breast +6 / Chelsea smoked salmon +9

# { TABLE D'HÔTE }

À PARTIR DE 17H - FROM 5PM

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'HIVER / WINTER SALAD

courge musquée rôtie à la cannelle | légumes verts d'hiver | cheddar fort | fruits secs | graines | noix  
cinnamon roasted squash | winter greens | aged cheddar | dried fruits | seeds | nuts

- RIESLING - LATE AUTUMN 2018, INNISKILLIN (CAN)

OU / OR

### BRUSCHETTA AUX TOMATES / TOMATO BRUSCHETTA

tuile de parmesan | dijonnaise au basilic / parmesan crisp | basil dijonnaise

-SAUVIGNON BLANC - PARCELLES 2018, RÉTHORÉ DAVY (FRA)

## 2<sup>ième</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

### GÂTEAU AU CHOCOLAT / CHOCOLATE CAKE

poire pochée à la tisane aux baies / berry tea poached pear

- PIPE 2010, BLACK SAGE (CAN)

OU / OR

### PUDDING AU PAIN PARFUMÉ AU CHAI / CHAI SCENTED BREAD PUDDING

glace au gingembre confit / candied ginger ice cream

- RIVESALTES AMBRÉ 2004, DOMAINE CAZES (FRA)

Café, thé

*Coffee, tea*

# { DESSERTS }



"XANGO" gâteau au fromage et dulce de leche roulé dans une tortilla chaude croustillante  
"XANGO" dulce de leche cheesecake rolled in a warm crispy tortilla

11



TARTE POMMES-CARAMEL | Glace Nordik au lait et miel  
CARAMEL APPLE TART | Nordik honey milk ice cream

10



PUDDING AU PAIN PARFUMÉ AU CHAI | Glace au gingembre confit  
CHAI SCENTED BREAD PUDDING | Candied ginger ice cream

9



GÂTEAU AU CHOCOLAT | Poire pochée à la tisane aux baies  
CHOCOLATE CAKE | Berry tea poached pear

10



FONDUE AU CHOCOLAT AVEC FRUITS FRAIS  
CHOCOLATE FONDUE WITH FRESH FRUITS  
Pour deux personnes / For two people

18

Pour une personne / For one person

12

ASSIETTE DE 3 FROMAGES DU QUÉBEC  
fruits | amandes | confiture de baies | crostinis  
PLATTER OF 3 QUEBEC CHEESES  
fruits | almonds | berry conserve | crostinis

23

# { DIGESTIFS }

## DIGESTIVES

### CAFÉS SPÉCIAUX / SPECIALTY COFFEES

B-52 (Grand Marnier, Kahlua, Baileys)	12
Espagnol / Spanish (Kahlua, Brandy)	12
Italien / Italian (Amaretto, Frangelico)	12
Irlandais au Chocolat / Irish Chocolate (Baileys, Crème de Cacao)	12
Café Érable / Maple Coffee (Whisky, Crème Coureur des Bois)	12

Aussi disponible avec chocolat chaud // Also available with hot chocolate

### VINS FORTIFIÉS / FORTIFIED WINES

Warre's Otima – Porto Tawny 10 ans / years	10
Domaine Cazes - Rivesaltes Ambré 2004	11
Black Sage – Pipe 2010	13
Taylor Fladgate – Porto Tawny 20 ans / years	14

### LIQUEURS / LIQUORS

Baileys	8
Kahlua	8
Frangelico	8
Amaretto Disaronno	8
Grand Marnier	10

### SCOTCHS / WHISKIES & COGNACS

Crown Royal - Northern Harvest Rye	8
Canadian Club – Whisky Canadien	8
Maker's Mark – Kentucky straight bourbon	9
Glenmorangie – Scotch single malt 10 ans / years	10
Suntory Toki - Whisky Japonais/ Japanese Whisky	12
Cognac Rémy Martin V.S.O.P	15
Lagavulin – Scotch single malt 16 ans / years	16
Cognac Courvoisier XO	27