

# Restö

Bienvenue au Nordik Spa–Nature de Chelsea et à notre destination culinaire, Restö.

Permettez-moi de me présenter : je suis David Arseneau — Chef exécutif ici au spa. Ayant reçu une formation classique en cuisine française, j'ai travaillé dans certaines des meilleures institutions hôtelières du Canada. Votre mieux-être est ma priorité. Je m'inspire des meilleurs ingrédients saisonniers que le Canada et la région de l'Outaouais ont à offrir et travaille avec des producteurs locaux passionnés. Je suis convaincu que vous trouverez votre nouveau plat préféré sur l'un de nos menus — créés par notre équipe de professionnels passionnés.

Nous mettons l'emphase sur la sélection et l'approvisionnement auprès d'artisans locaux d'ingrédients du terroir respectueux de l'environnement ; vous goûterez la différence en sachant que le plat que vous dégustez a passé plus de temps à être préparé avec amour qu'à être expédié à travers le monde.

J'espère que vous apprécierez votre temps avec nous alors que vous vivez la partie la plus importante du mieux-être — se faire plaisir!

*Welcome to Chelsea's Nordik Spa-Nature and our signature culinary destination, Restö.*

*Allow me to introduce myself: I'm David Arseneau—Executive Chef here, at the spa. Having been classically trained in French Cuisine, I have worked in some of Canada's top hospitality institutions. Your wellness is my top priority. I am inspired by all the best seasonal ingredients Canada and the Outaouais Region have to offer as well as working with passionate local producers, I'm confident you will find your new favourite dish on one of our menus—created by our spirited team of professionals.*

*We focus on sourcing our ethically and environmentally responsible ingredient-centric menus from local artisans. You'll taste the difference knowing you're tasting flavours that have spent more time being lovingly prepared than being shipped across the world.*

*I hope you enjoy your time with us as you experience the most important part of wellness and moment's respite—indulgence!*

Bon appétit!

**David Arseneau**  
Chef exécutif

## COCKTAILS 14

### Smoky Caesar

AIR vodka, Clamato, mix Caesar fumé maison  
AIR vodka, Clamato, homemade smoked caesar mix

### Raspberry Crush

AIR vodka, Schnapps à la pêche, purée de framboise  
AIR vodka, Peach Schnapps, raspberry purée

### Espresso Martini

Double espresso, AIR vodka, Kahlúa

### Apéronno

Aperol, Amaretto, jus de citron  
Aperol, Amaretto, lemon juice

### White Cosmo

AIR vodka, St-Germain, lime, jus de canneberges blanches  
AIR vodka, St-Germain, lime juice, white cranberry juice

### Godfather Sour

Whisky, Amaretto, jus de citron, lime, blanc d'œuf  
Whisky, Amaretto, lemon juice, egg white

### Winter Apple Mule

AIR vodka, cidre de pomme, bière au gingembre, lime  
AIR vodka, caramel syrup, apple cider, ginger beer, lime

### Blackberry Lavender Collins

AIR gin, mûres, sirop de lavande, citron, soda  
AIR gin, blackberries, lavender syrup, lemon, soda

### Cranberry Margarita

Tequila, triple sec, jus de canneberges, lime, romarin  
Tequila, triple sec, cranberry juice, lime, rosemary

### Sangria

Rouge, blanche ou rosé | Red, white, or rosé

## COCKTAILS SANS ALCOOL | VIRGIN COCKTAILS 8

## BIÈRES | BEERS 9

Boréale blanche

Sol

Sour aux framboises

Steam Whistle

Rickard's Red

Vox Milkshake Stout

Drav ISA — Session IPA

Heineken

Kölschlag

Heineken 0%

## CIDRES | CIDERS 9

McKeown — Original Draft

McKeown — Bone Dry

## BOISSONS NON ALCOOLISÉES | NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Boisson gazeuse | Soft drink 4

Jus de fruit et légume | Fruit and vegetable juice 4

Eau gazéifiée Eska | Sparkling water 355 ml 4

Thé glacé | Iced tea 4

Limonade | Lemonade 4

Eau gazéifiée Eska | Sparkling water 750 ml 7

## DE L'ALAMBIC | FROM THE ALEMBIC

AIR — Artist in Residence Gin 9

Hendrick's 12

Victoria Empress 1908 12

AIR — Artist in Residence Vodka 9

Grey Goose 12

Captain Morgan — Rhum blanc 9

Chic Choc — Rhum épice 10

Appleton Signature — Rhum brun 11

Diplomatico Mantuano — Rhum brun 12

Crown Royal — Northern Harvest Rye 9

Jack Daniel's Old No.7 — Sour Mash 9

Bulleit Frontier — Bourbon 9

Jameson — Irish Whiskey 9

Marker's Mark — Kentucky Straight Bourbon 10

Glenmorangie — Single Malt 10 ans 14

Suntory Toki — Whisky Japonais 13

Lagavulin — Single Malt 16 ans 20

# SÉLECTION DE VINS

## WINE SELECTION

### BULLES | SPARKLING

	6 oz	Btllr
<b>Prosecco Rosé</b> — <i>Ruffino, Italie</i>	14	56
<b>Champagne Rosé</b> — <i>Brut, Louis Roederer, France</i>		175
<b>Prosecco</b> — <i>Ruffino, Italie</i>	15	60
<b>Champagne</b> — <i>Brut, Veuve Clicquot, France</i> — <b>Demi btllr   Half Bottle.</b>		85
<b>Champagne</b> — <i>Brut, Veuve Clicquot, France</i>		175
<b>Champagne</b> — <i>Spécial Cuvée Brut, Bollinger, France</i>		175

### BLANC | WHITE

	6 oz	Btllr
<b>Pinot Grigio</b> — <i>Lumina Ruffino, Italie</i>	12	48
<b>Chardonnay</b> — <i>Seaside, Californie, États-Unis</i>	14	56
<b>Sauvignon Blanc</b> — <i>Signature, Kim Crawford, Nouvelle-Zélande</i>	17	70
<b>Soave</b> — <i>I Stefanini, Il Selese, Italie</i>	13	52
<b>Riesling</b> — <i>Late Autumn, Inniskillin, Canada</i>	12	48
<b>Muscat 0,5 % d'alcool</b> — <i>Natureo Torres, Espagne</i>		37
<b>B Trebbiano</b> — <i>Falerio, Saladini Pilastris, Italie — 2018</i>		59
<b>Chablis</b> — <i>Joseph Drouhin, Bourgogne, France — 2017</i>		79

# SÉLECTION DE VINS

## WINE SELECTION

### ROUGE | RED

	6 oz	Bttle
<b>Cabernet Sauvignon</b> — <i>655 Miles, Lodi, États-Unis</i>	13	52
<b>B Monastrell</b> — <i>Altamente Azul y Garanza, Espagne</i>	12	48
<b>Pinot Noir</b> — <i>Villa Wolf, Allemagne</i>	13	52
<b>B Nero d'Avola</b> — <i>Terre Siciliane, Sociata Oscura, Italie</i>	12	48
* <b>Syrah</b> — <i>Smoking Loon, Don Sebastiani, États-Unis</i>	15	60
<b>B Rioja</b> — <i>Faustino, Espagne</i>	13	52
<b>Merlot, Sangiovese, Cab. Sauv.</b> — <i>Le Volte Dell' Ornellaia, Toscane, Italie — 2016</i>		84
* <b>Barolo</b> — <i>Raineri, Piémont, Italie — 2013</i>		160
* <b>Valpolicella</b> — <i>Grotta del Ninfeo, Domenico Fraccaroli, Vénétie, Italie — 2017</i>		74
* <b>Valpolicella Ripasso</b> — <i>Giuseppe Campagnola, Vénétie, Italie — 2016</i>		76

### ROSÉ

	6 oz	Bttle
<b>Syrah Grenache Cinsault</b> — <i>Vieilles Vignes, Cazal Viel, France</i>	11	44
<b>Pinot Griggio</b> — <i>Strata by Cliff 79, Australie</i>	11	44

**B Produit biologique** | Bio product

\* **Importation privée** | Private import

## SNACKS + SHARES

- Brie fondant v | Warm Baked Brie v** 20  
confiture d'érable au chili | pacanes grillées | crostini  
chili maple preserve | toasted pecans | crostini
- Bruschetta v** 19  
tomates de serre | pain plat à l'ail | mayonnaise au basilic | oignons rouges marinés | balsamic | croustillants au parmesan  
hothouse tomato | garlic flatbread | basil mayo | pickle red onions | balsamic | parmesan crisps
- Plateau de fromages v | Cheese Board v** 20  
3 fromages locaux | crostini | amandes rôties aux épices | beurre de pomme  
3 local artisanal cheeses | crostini | spiced roasted almonds | apple butter

## ENTRÉES | TO START

- Salade Nordik SG v | Nordik Greens GF v** 15  
mesclun | betteraves à l'érable | fromage de chèvre fumé | purée de betterave | pois chiches croustillants | vinaigrette aux tomates fumées | sumac du Québec  
artisanal greens | maple beets | smoked goat cheese | beet purée | crisp chickpeas | smoked tomato vinaigrette | Québec foraged sumac
- Tartare de saumon rouge sauvage SG | Wild Sockeye Salmon Tartare GF** 19  
mayonnaise au chili | radis | pousses de pois verts | vinaigrette ponzu + ail noir | togarashi | croustilles au chili doux  
chili mayo | radishes | pea shoots | ponzu black garlic vinaigrette | togarashi | sweet chili crisps
- Moules épicées de l'Île-du-Prince-Édouard SPL | Spicy Prince Edward Island Mussels DF** 17  
bouillon pho | saucisse nduja épicée | tomates cerises + ail rôti | citronnelle + coriandre | focaccia grillée  
pho broth | spicy nduja sausage | cherry tomato | roasted garlic | lemongrass + coriander | focaccia toast
- Soupe du jour | Daily Soup** 10  
confectionnée à partir d'ingrédients saisonniers frais  
crafted daily from fresh seasonal ingredients
- Salade Caesar, recette de famille du Chef Arseneau | Chef Arseneau's Family Caesar Salad** 15  
bacon | croûtons | beaucoup de parmesan râpé  
bacon | croutons | lots of grated parmesan

**SG** Sans gluten | **SPL** Sans produit laitier | **V** Végétarien | **V+** Végétalien  
**GF** Gluten Free | **DF** Dairy Free | **V** Vegetarian | **V+** Vegan

## PLATS | MAINS

- Sandwich au poulet barbecue | BBQ Chicken Sandwich** 22  
chou rouge + patate douce marinée | sauce barbecue chipotle | beurre d'érable  
*Servi avec soupe **ou** salade Nordik*  
pickled red cabbage + sweet potato | chipotle bbq sauce | maple butter  
*Served with a side of soup **or** Nordik greens*
- Burger Nordik** 24  
champignons sautés + oignons doux | gouda canadien fumé |  
cornichons | dijonnaise | pain brioché  
*Servi avec soupe **ou** salade Nordik*  
sautéed mushrooms + sweet onions | smoked Canadian gouda | pickles | dijonnaise | brioche bun  
*Served with a side of soup **or** Nordik greens*
- Ragoût de sanglier | Wild Boar Ragout** 23  
pâtes pappardelles | sauce bolognaise au sanglier | poêlée de pleurotes | parmesan  
pappardelle pasta | wild boar Bolognese sauce | sautéed oyster mushrooms | parmesan  
  
*Aussi disponible avec une sauce bolognaise végétalienne aux lentilles vertes du Puy V*  
*Also available with a vegan French du Puy lentil Bolognese V*
- Flétan canadien | Canadian Halibut** 34  
poêlée de légumes verts | bisque de homard | focaccia grillée | salade de fenouil + truffe blanche  
wilted greens | lobster bisque | grilled focaccia | fennel + white truffle salad
- Contre-filet de bœuf « AAA » canadien SG | Canadian "AAA" Beef Striploin GF** 32  
pommes de terre fouettées + ail rôti | broccolini + mini carottes | chimichurri à la roquette  
whipped potatoes + roasted garlic | broccolini + baby carrots | arugula chimichurri
- Bol végétalien SG SPL V V+ | Vegan Bowl GF DF V V+** 22  
kale + roquette sautés | carottes + panais + courgettes rôtis | dattes séchées | quinoa |  
graines de citrouille grillées | gastrique de cidre de pomme | aubergines grillées |  
citron confit + aneth + tofu soyeux au sésame  
sautéed green kale + arugula | roasted carrots + parsnip + zucchini | dried dates | quinoa | toasted pepitas |  
reduced apple cider vinegar | grilled eggplant | preserved lemon + dill + sesame silken tofu

### PERSONNALISEZ VOTRE ASSIETTE | ENHANCE YOUR DISH

Poitrine de poulet 8  
Chicken breast

Fromage bleu 5  
Blue cheese

Tofu grillé 8  
Grilled tofu

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, veuillez nous en faire part. | Please advise us of all food allergies.  
Service et taxes en sus. | Gratuities are not included, and all prices are subject to applicable taxes.

## DOUX PLAISIRS | SWEETS

<b>Notre fondue au chocolat au lait</b> <small>SG V</small>   <b>Our Milk Chocolate Fondue</b> <small>GF V</small>	19
baies   banane   fruits du verger — <i>Aussi disponible avec chocolat noir végétalien</i> <small>SG SPL V V+</small> berries   banana   tree fruits — <i>Also available with vegan dark chocolate</i> <small>GF DF V V+</small>	
<b>Crumble aux pommes</b> <small>v</small>   <b>Apple Crumble</b> <small>v</small>	12
crème glacée noix de muscade + anis nutmeg + anise ice cream	
<b>Brownie au chocolat</b> <small>v</small>   <b>Warm Fudge Brownie</b> <small>v</small>	12
meringue   sauce au chocolat   brisures de chocolat blanc + sumac meringue   chocolate sauce   white chocolate + sumac bark	
<b>Crème brûlée Nordik</b> <small>SG V</small>   <b>Nordik Crème Brûlée</b> <small>GF V</small>	10
érable du Québec   baies fraîches Québec maple   fresh berries	
<b>Plateau de fromages</b> <small>v</small>   <b>Cheese Board</b> <small>v</small>	20
3 fromages locaux   crostini   amandes rôties aux épices   beurre de pomme 3 local artisanal cheeses   crostini   spiced roasted almonds   apple butter	

## CAFÉS SPÉCIAUX | SPECIALTY COFFEES 14

Espresso Martini	Double espresso   AIR vodka   Kahlúa
Martini Québécois	Double espresso   Crème d'érable Coureur des Bois   cannelle   Maple cream   cinnamon
Hot Toddy	Victoria Empress gin   jus de citron   miel   Lemon juice   honey
Classique	Jameson <b>ou</b> Amaretto <b>ou</b> Bailey's <b>ou</b> Frangelico

## DIGESTIFS | DIGESTIVES

Black Sage 2010 — Vallée de l'Okanagan	16	Hennessy V. S.	15
Warre's Otima — Porto Tawny 10 ans	12	Cognac Remy Martin V.S.O.P.	18
Taylor Fladgate — Porto Tawny 20 ans	18	Cognac Courvoisier X. O.	35
Bailey's	9	Amaretto Disaronno	9
Kahlúa	9	Grand Marnier	12
Frangelico	9	Coureur des Bois — Crème d'érable   Maple cream	9

## BOISSONS CHAUDES | HOT BEVERAGES

Café   Coffee	5	Cappuccino   Latte	6
Espresso	4,50	Chocolat chaud   Hot chocolate	5
Double espresso	6	Thés & tisanes SLOANE   Tea & herbal teas	5

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, veuillez nous en faire part. | Please advise us of all food allergies.  
Service et taxes en sus. | Gratuities are not included, and all prices are subject to applicable taxes.

# DÉCOUVREZ NOS ARTISANS LOCAUX DISCOVER OUR LOCAL ARTISANS

**Rodney's Farm** — Légumes | Vegetables

**Juniper Farm** — Légumes | Vegetables

**Le Coprin** — Champignons | Mushrooms

**Seed to Sausage** — Charcuterie | Delicatessen

**Fromagerie Montebello** — Fromage | Cheese

**Ferme Floralpe** — Fromage | Cheese

**Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac** — Fromage | Cheese



**ocean wise** UN CHOIX ÉCORESPONSABLE

La surpêche est l'une des plus grandes menaces pour la santé de nos océans, contribuant à la perte de biodiversité, à la destruction d'habitats aquatiques, aux prises accidentelles d'espèces marines, aux violations des droits de l'homme, et bien plus encore.

La sélection d'aliments marins recommandés par Ocean Wise soulage la pression sur les espèces surexploitées et soutient les systèmes de produits de la mer durables qui limitent les prises accidentelles et les dommages à l'habitat. Ensemble, nos choix peuvent assurer la santé de nos océans, lacs et rivières pour les générations à venir.

En tant que fier partenaire du programme Ocean Wise Seafood, le Groupe Nordik est ravi de faire partie de la solution en offrant un menu 100 % Ocean Wise.



**ocean wise** A SUSTAINABLE CHOICE

Overfishing is one of the greatest threats to the health of our oceans, contributing to biodiversity loss, habitat destruction, bycatch of marine species, human rights abuses, and more.

Choosing Ocean Wise recommended seafood relieves pressure on overfished species and supports sustainable seafood systems that limit bycatch and habitat damage. Collectively, our choices can ensure the health of our oceans, lakes, and rivers for generations to come.

As a proud partner of the Ocean Wise Seafood program, Groupe Nordik is thrilled to be part of the solution by offering a 100% Ocean Wise menu.