

Restö

Bienvenue au Nordik Spa–Nature de Chelsea et notre destination culinaire signature, 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 en ingrédients du terroir et respectueux de l'environnement auprès d'artisans locaux ; vous goûterez la différence en sachant que ce 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 expérimentez 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 here is my top priority. Inspired by all the best seasonal ingredients Canada and the Outaouais Region has 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 something that has 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

Smokey 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

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, soda

White Cosmo

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

Godfather Sour

Crown Royal, Disaronno, jus de citron, lime, blanc d'œuf
Crown Royal, Disaronno, lemon juice, egg whites

Winter Apple Mule

AIR vodka, cidre de pomme, bière au gingembre, lime
AIR vodka, 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 **ou** Blanche **ou** Rosé | Red **or** White **or** Rosé

VIRGIN COCKTAILS 8

BIÈRES | BEER 9.50

Steam Whistle
Kölschläga
Boréale blanche
Attaque Galactique IPA

Vox Milkshake Stout
Sour aux framboises
Rickards Red
Sol

Heineken
Heineken 0 %

CIDRES | CIDER 9.50

McKeown - Original Draft

McKeown - Bone Dry

BREUVAGES NON ALCOOLISÉS | NON ALCOHOLIC BEVERAGES

Boisson gazeuse Soft Drink	4	Thé glacé Ice Tea	4
Jus de fruit Fruit Juice	4	Limonade	4
Eska - Eau gazéifiée Sparkling Water 355 ml	4	Eska - Eau gazéifiée Sparkling Water 750 ml	7

DE L'ALAMBIC | FROM THE ALEMBIC

AIR – Artist in Residence Gin	9	Crown Royal – Northern Harvest Rye	9
Hendrick's	12	Jack Daniel's Old No.7 – Sour Mash	9
Victoria Empress 1908	12	Bulleit Frontier – Bourbon	9
		Jameson – Irish Whiskey	9
AIR – Artist in Residence Vodka	9	Marker's Mark – Kentucky Straight Bourbon	10
Grey Goose	12	Glenmorangie – Single Malt 10 ans	14
		Suntory Toki – Whisky Japonais	13
Capitaine Morgan - Rhum blanc	9	Lagavulin – Single Malt 16 ans	20
Chic Choc - Rhum épice	10		
Appleton Signature - Rhum brun	11		
Diplomatico Mantuano - Rhum brun	12		

SÉLECTION DE VINS

WINE SELECTION

BULLES | SPARKLING

	6 oz	Bttle
Prosecco Rosé - <i>Ruffino, Vénétie, Italie</i>	15	60
Prosecco - <i>Ruffino, Vénétie, Italie</i>	15	60
Champagne - <i>Brut, Veuve Clicquot, France</i> - Demi Bttle Half Bottle.		90
Champagne - <i>Brut, Veuve Clicquot, France</i>		175

BLANC | WHITE

	6 oz	Bttle
Pinot Grigio - <i>Lumina Ruffino, Italie</i>	13	52
* Chardonnay & Insolia - <i>Terre Siciliane, Barbanera, Italie</i>	15	60
Sauvignon Blanc - <i>Kim Crawford, Nouvelle-Zélande</i>	16	64
Soave - <i>I Stefanini, Il Selese, Italie</i>	13	52
Riesling - <i>Late Autumn, Inniskillin, Canada</i>	12	48
B Trebbiano - <i>Falerio, Saladini Pilastris, Italie - 2018</i>		59
Chablis - <i>Joseph Drouhin, Bourgogne, France - 2017</i>		79
Muscat 0,5 % d'alcool - <i>Natureo Torres, Espagne</i>		37

SÉLECTION DE VINS

WINE SELECTION

ROUGE | RED

	6 oz	Btllr
Cabernet Sauvignon - <i>Tom Gore, Californie, États-Unis</i>	17	68
B Monastrell - <i>Altamente Azul y Garanza, Espagne</i>	12	48
* Pinot Noir - <i>Long Barn, Californie, États-Unis</i>	17	68
B Nero d'Avola - <i>Terre Siciliane, Sociata Oscura, Italie</i>	12	48
* Syrah - <i>Smoking Loon, Don Sebastiani, États-Unis</i>	15	60
Chianti Classico - <i>San Felice, Toscane, Italie</i>	16	64
Merlot, Sangiovese, Cab. Sauv. - <i>Le Volte Dell' Ornellaia, Toscane, Italie - 2016</i>		84
* Barolo - <i>Raineri, Piémont, Italie - 2013</i>		160
* Chianti - <i>Casa Di Monte, Toscane, Italie - 2020</i>		69
* Saint-Émilion Grand Cru - <i>Château Queyron Pindefleurs, Bordeaux, France - 2015</i>		140

ROSÉ

	6 oz	Btllr
Syrah Grenache Cinsault - <i>Vieilles Vignes, Cazal Viel, France</i>	12	48
Pinot Griggio - <i>Strata by Cliff 79, Australie</i>	11	44

B Produit biologique | Bio product

* Importation privée | Private Import

À PARTAGER | TO SHARE

Brie fondant v Warm Baked Brie v confiture d'érable au chili pacanes grillées raisins crostini chili maple preserve toasted pecans red grapes crostini	20
Bruschetta v 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	20
Plateau de fromage v Cheese Board v 3 fromages locaux crostini amandes rôties aux épices beurre de pomme 3 local artisanal cheeses crostini spiced roasted almonds apple butter	21

ENTRÉES | TO START

Salade Nordik SG v Nordik Greens GF v 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	15
Tartare de saumon rouge sauvage SG Wild Sockeye Salmon Tartare GF 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	20
Moules épicées de l'Île-du-Prince-Édouard SPL Spicy Prince Edward Island Mussels DF 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	18
Soupe du jour Daily Soup confectionnée à partir d'ingrédients saisonniers frais crafted daily from fresh seasonal ingredients	10
Salade Caesar, recette familiale du Chef Arseneau Chef Arseneau's Family Caesar Salad bacon croûtons beaucoup de parmesan râpé bacon croutons lots of grated parmesan	15

SG Sans gluten | SPL Sans produit laitier | V Végétarien | V+ Végétalien
GF Gluten Free | DF Dairy Free | V Végétarien | 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 rôties + oignons doux | gouda canadien fumé |
cornichons marinés | dijonnaise | pain brioché
*Servi avec soupe **ou** salade Nordik*
roasted 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 vegetarian French du Puy lentil Bolognese V
- Flétan canadien | Canadian Halibut** 35
poêlée de légumes verts | brocolini + jeune carotte | salade d'aneth + truffe blanche |
pommes allumettes | beurre blanc au safran + citronnelle
sautéed greens | brocolini + baby carrots | dill + white truffle salad | pommes allumettes |
saffron + lemongrass beurre blanc
- Contre-filet de bœuf « AAA » canadien SG | Canadian 'AAA' Beef Striploin GF** 34
pommes de terre purée + ail rôti | brocolini + mini carottes | chimichurri au chipotle
whipped potatoes + roasted garlic | brocolini + baby carrots | chipotle 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

Saucisse artisanale 9
Artisanal Sausage

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

Notre fondue au chocolat au lait SG V Our Milk Chocolate Fondue GF V	19
baies banane fruits du verger - <i>Aussi disponible avec chocolat noir végétalien</i> SG SPL V V+	
berries banana tree fruits - <i>Also available with vegan dark chocolate</i> GF DF V V+	
Crumble aux pommes V Apple Crumble V	12
crème glacée à la noix de muscade + anis nutmeg + anise ice cream	
Brownie au chocolat V Warm Fudge Brownie V	12
meringue sauce au chocolat brisures de chocolat blanc + sumac meringue chocolate sauce white chocolate + sumac bark	
Crème brûlée Nordik SG V Nordik Crème Brulée GF V	10
érable du Québec baies fraîches Québec maple fresh berries	
Plateau de fromage V Cheese Board V	21
3 fromages locaux crostini amandes rôties aux épices beurre de pomme 3 local artisanal cheeses crostini spiced roasted almonds apple butter	

CAFÉ 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 cannelle Lemon juice honey cinnamon
Classique	Jameson ou Amaretto ou Bailey's ou 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	5	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.