

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 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 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

Smoky Caesar

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

Strawberry Crush

AIR vodka, Schnapps à la pêche, purée de fraise
AIR vodka, Peach Schnapps, strawberry purée

Elder Citrus Spritz

Fiorente, prosecco, citron, soda
Fiorente, prosecco, lemon, soda

G&T Chelsea

AIR gin, Fiorente, lime, concombre, tonic
AIR gin, Fiorente, lime, cucumber, tonic

Italian Paloma

Tequila, Apérol, sirop simple, lime, pamplemousse, soda
Tequila, Apérol, simple syrup, lime, grapefruit, soda

Godfather Sour

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

Blackberry Lavender Collins

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

Watermelon Margarita

Tequila, triple sec, sirop, grenadine, lime, pastèque, soda
Tequila, triple sec, syrup, grenadine, lime, watermelon, soda

Sangria

Rouge **ou** Blanche **ou** Rosée
Red **or** White **or** Rosé

Tiki Pineapple Mule

AIR vodka, lime, jus d'ananas, Chic Choc
AIR vodka, lime, pineapple juice, Chic Choc

COCKTAILS SANS ALCOOL | VIRGIN COCKTAILS 8

BIÈRES | BEERS 9.50

Boréale Blanche
Boréale Rousse
Attaque Galactique IPA

Vox Milkshake Stout
Sour aux framboises
Dos Equis

Steam Whistle
Heineken
Heineken 0 %

CIDRES | CIDERS 9.50

Cidre Pétillant Michel Jodoin
Cidre Pétillant Rosé Michel Jodoin

BREUVAGES NON ALCOOLISÉS | NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Boisson gazeuse Soft Drink	4	Thé glacé Iced Tea	4
Jus de fruit Fruit Juice	4	Limonade Lemonade	4
Eska - Eau gazéifiée Sparkling Water 355 ml	4	Eska - Eau gazéifiée Sparkling Water 1 l	7

DE L'ALAMBIC | FROM THE ALEMBIC

AIR – Artist in Residence Gin aux agrumes	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		

SÉLECTION DE VINS

WINE SELECTION

BULLES | SPARKLING

	6 oz	Bttle
Prosecco Rosé - <i>Ruffino, Vénétie, Italie</i>	15	60
* Cava - <i>Brut, Faustino, Espagne</i>	15	60
Champagne - <i>Brut, Veuve Clicquot, France</i> - Demie Bttle Half Bottle.		90
Champagne - <i>Brut, Veuve Clicquot, France</i>		175
Champagne - Dom Pérignon, Moët & Chandon, France		375

BLANC | WHITE

	6 oz	Bttle
Gewurztraminer, Pinot Grigio - <i>The Audacity, Niagara, Canada</i> - Vin orange	14	56
Pinot Grigio - <i>Lumina Ruffino, Italie</i>	13	52
* Chardonnay - <i>Round Hill, Californie, États-Unis</i>	16	64
* Sauvignon Blanc - <i>La Villa Real, Espagne</i>	15	60
Soave - <i>I Stefanini, Il Selese, Italie</i>	13	52
Riesling - <i>Late Autumn, Inniskillin, Canada</i>	13	52
Chablis - <i>Saint-Martin, Domaine Laroche, Bourgogne, France</i> - 2020		79
Chardonnay - <i>Bachelor La Pureté, Niagara, Canada</i> - 2020		66
Muscat - <i>Natureo Torres, Espagne</i> - 0.5 % d'alcool		37

SÉLECTION DE VINS

WINE SELECTION

ROUGE | RED

	6 oz	Bottle
Cabernet Sauvignon - <i>Tom Gore, Californie, États-Unis</i>	17	68
Chianti Classico - <i>San Felice, Toscane, Italie</i>	16	64
Pinot Noir - <i>Three Thieves, Californie, États-Unis</i>	14	56
B Nero d'Avola - <i>Terre Siciliane, Sociata Oscura, Italie</i>	12	48
* Syrah - <i>Smoking Loon, Don Sebastiani, États-Unis</i>	15	60
Cabernet Sauvignon - <i>Francis Ford Coppola Director's Cut, Californie, États-Unis - 2018</i>		89
* 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	Bottle
B Sable de Camargue - <i>Le Pive Gris, Maison Jean Jean, France</i>	14	56
Syrah Grenache Cinsault - <i>Vieilles Vignes, Cazal Viel, France</i>	12	48

B Produit biologique | Bio product

*** Importation privée** | Private Import

À PARTAGER | TO SHARE

Trempelette au saumon fumé | Smoked Salmon Dip 22

Saumon de l'Atlantique fumé de la Boucanerie Chelsea | moutarde à la genièvre croquante maison | aneth frais | câpres croustillantes | crostini
Chelsea Smokehouse smoked Atlantic salmon | house made crunchy juniper mustard | fresh dill | crisp capers | crostini

Bruschetta v 20

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 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

ENTRÉES | TO START

Salade Nordik SG V | Nordik Greens GF V 15

mesclun | fraises à l'érable + balsamique | fromage de chèvre en croûte de pistaches + carvi | vinaigrette aux camerises | graines de citrouille | coulis de betteraves | sumac
baby artisanal greens | maple + balsamic strawberries | pistachio + caraway crusted goat's cheese | haskap berry vinaigrette | pepitas | beet coulis | sumac

Pieuvre grillée SG | Grilled Octopus GF 21

saucisse chorizo crouillante | céleri-rave + purée de citron confit | tomates raisins | olives kalamata | salade d'aneth + fenouil | gastrique au citron
crispy chorizo sausage | celeriac + preserved lemon purée | grape tomatoes | kalamata olives | dill + fennel salad | lemon gastrique

Carpaccio de bœuf SG SPL | Beef Carpaccio GF DF 17

noisettes grillées | aioli à l'ail noir | huile de romarin + tomate | pommes de terre allumettes + chipotle | pousses de radis | fleur de sel
toasted hazelnuts | black garlic aioli | rosemary + tomato oil | pommes de terre allumettes + chipotle | radish shoots | fleur de sel

Tartare de thon Ahi SG | Ahi Tuna Tartare GF 20

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

Soupe du jour | Soup of the Day 11

confectionnée à partir d'ingrédients saisonniers frais
crafted daily from fresh seasonal ingredients

Salade Caesar, recette familiale 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 coréen effiloché | Pulled Korean BBQ Chicken Sandwich 22

carotte + concombre marinés | poivron rouge | coriandre | sauce BBQ coréenne | mayo au citron vert + coriandre | ciabatta

*Servi avec soupe **ou** salade Nordik*

*pickled carrot + cucumber | red pepper | cilantro | Korean BBQ sauce | lime + cilantro mayo | ciabatta
Served with a side of soup **or** Nordik greens*

Le Nordik Burger au bœuf Angus du Québec | with Québec Angus Beef 24

champignons rôtis | gouda canadien fumé | cornichons marinés | dijonnaise | relish aux betteraves | pain brioché

*Servi avec soupe **ou** salade Nordik*

*roasted mushrooms | smoked Canadian gouda | pickles | dijonnaise | beet relish | brioche bun
Served with a side of soup **or** Nordik greens*

*Aussi disponible en version végétalienne avec Impossible™ Burger V V+
Also available with vegan Impossible™ Burger V V+*

Raviolis aux quatre fromages v | Four Cheese Ravioli v 24

portobello rôtis | poivrons rouges rôtis | pistou au basilic | roquette | parmesan râpé | croûtons
roasted portobello | roasted red peppers | basil pistou | arugula salad | shaved parmesan | croutons

Saumon de l'Atlantique canadien sg | Canadian Atlantic Salmon GF 32

roquette + bébés épinards | julienne de betteraves | purée de rhubarbe | quinoa rouge | haricots verts | salsa au poivron rouge + échalote grillée + aneth | poireaux croquants | vinaigrette aux tomates fumées
arugula + baby spinach | beet julienne | rhubarb purée | red quinoa | green beans | red pepper + grilled scallion + dill salsa | crispy leeks | smoked tomato vinaigrette

Contre-filet de bœuf canadien AAA grillé sg | Grilled Canadian AAA Beef Striploin GF 34

pommes de terre rattes écrasées rôties | haricots verts | carottes nantaises | chimichurri au chipotle
roasted crushed fingerling potatoes | green beans | baby carrots | chipotle chimichurri

Bol Végétalien SG SPL V V+ | Vegan Bowl GF DF V V+ 24

kale + épinard sautés | haricots verts | oignon rouge + ail rôti | taboulé au quinoa | chou-fleur rôti à l'harissa | glaçage à la grenade | pois chiches croustillants | tartinade citron confit + aneth
sautéed green kale + baby spinach | green beans | red onion + roasted garlic | quinoa tabbouleh | roasted harissa cauliflower | pomegranate glaze | crispy chickpeas | dill + preserved lemon purée

PERSONNALISEZ VOTRE ASSIETTE | ENHANCE YOUR DISH

Haut de cuisse
de poulet 7
Chicken thigh

Saucisse artisanale 9
Artisanal Sausage

Fromage bleu 5
Blue cheese

Tofu grillé 7
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 - Aussi disponible avec chocolat noir végétalien SG SPL V V+
 berries | banana | tree fruits - Also available with vegan dark chocolate GF DF V V+

Le Nordik Café Affogato SG V | GF V 10
 glace au Coureur des Bois | espresso | meringue | carré aux noisettes
 Coureur des Bois maple cream ice cream | espresso | meringue | hazelnut bar

Gâteau au fromage à la vanille v | Vanilla Cheesecake v 12
 compote de fraise et rhubarbe | tire-éponge au miel de sarrasin | crumble de biscuit Graham
 strawberry rhubarb compote | buckwheat honey sponge toffee | Graham crumb

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 Brûlée GF V 12
 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

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 canelle 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 Teas & 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

Seed to Sausage – Charcuterie | Delicatessen

Boucanerie Chelsea Smokehouse – Poisson fume | Smoked fish

Fromagerie Montebello – Fromage | Cheese

Ferme Floralpe – Fromage | Cheese

Abbaye de Saint-Benoît-du-Lac – Fromage | Cheese



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.

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.