

# 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

### Blackberry Lavender Collins

AIR gin | mûres | lavande | citron | soda  
AIR gin | blackberries | lavender | lemon | soda

### White Cosmo

AIR vodka | St-Germain | canneberge blanche | lime  
AIR vodka | St-Germain | white cranberry | lime

### Cran-pari Spritz

Campari | cava | canneberge | lime  
Campari | cava | cranberry | lime

### The Arancia

AIR vodka | Apérol | Galliano | orange | citron  
AIR vodka | Apérol | Galliano | orange | juice

### Nonna's Drink

Bulleit Bourbon | Campari | Apérol | citron  
Bulleit Bourbon | Campari | Apérol | lemon

### Winter Apple Mule

AIR vodka | cidre de pomme | bière de gingembre | lime  
AIR vodka | apple cider | ginger beer | lime

### Godfather Sour

Crown Royal | Disaronno | citron | lime | blanc d'œuf  
Crown Royal | Disaronno | lemon juice | egg whites

### Strawberry Crush

AIR vodka | Schnapps à la pêche | fraise | citron  
AIR vodka | Peach Schnapps | strawberry | lemon

### Cran Marg

Tequila | triple sec | lime | canneberge  
Tequila | triple sec | lime | cranberry

### Sangria

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

## COCKTAILS SANS ALCOOL | VIRGIN COCKTAILS 8

## BIÈRES | BEERS 9.50

### Steam Whistle - Pilsner

À l'abri de la Tempête - Belle Saison Blonde  
À l'abri de la Tempête - Terre Ferme IPA Rustique  
Vox Populi - Milkshake Stout  
Espace Public - Sour aux framboises

### Boréale - Blanche

Boréale - Rousse  
Dos Equis - Lager Especial  
Heineken - Original Lager  
Heineken - Sans alcool 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  
Jus de fruit | Fruit Juice 4  
Eska - Eau gazéifiée | Sparkling Water 355 ml 4

Thé glacé | Iced Tea 4  
Limonade | Lemonade 4  
Eska - Eau gazéifiée | Sparkling Water 1 l 7

## DE L'ALAMBIC | FROM THE ALEMBIC

Distillerie du Square Chelsea - Gin du Jardin 12  
AIR - Artist in Residence Gin aux agrumes 9  
Spirit of York - Ontario Premium Gin 12  
Hendrick's 12  
Victoria Empress 1908 12

AIR - Artist in Residence Vodka 9  
Grey Goose 12  
Belvedere 12

Capitaine Morgan - Rhum blanc 9  
Chic Choc - Rhum épicé 10  
Kraken - Rhum noir épicé 10

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	Btlle
* Prosecco Rosé – <i>Luna Argenta, Vénétie, Italie</i>	15	60
* Cava - Brut, <i>Faustino, Espagne</i>	15	60
Champagne - Brut, <i>Veuve Clicquot, France</i> - Demi Btlle   Half Bottle.		90
Champagne - Brut, <i>Veuve Clicquot, France</i>		175
Champagne - Dom Pérignon, <i>Moët &amp; Chandon, France</i>		375

### BLANC | WHITE

	6 oz	Btlle
Gewurztraminer, Pinot Grigio - <i>The Audacity, Niagara, Canada</i> – Vin orange	14	56
Pinot Grigio - <i>Lumina Ruffino, Italie</i>	13	52
Chardonnay – <i>Frank Hellwig, Australie</i>	15	60
* 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>Bachelder 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	Btllr
Cabernet Sauvignon - <i>Tom Gore, Californie, États-Unis</i>	17	68
Chianti Classico - <i>San Felice, Toscane, Italie</i>	16	64
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
Cabernet Sauvignon - <i>Francis Ford Coppola Director's Cut, Californie, États-Unis - 2019</i>		89
* Saint-Émilion Grand Cru - <i>Château Bernateau, Bordeaux, France - 2016</i>		140
* Pinot Noir - <i>Flâneur, Willamette Valley, États-Unis - 2019</i>		140

### ROSÉ

	6 oz	Btllr
Syrah Grenache Cinsault - <i>Vieilles Vignes, Cazal Viel, France</i>	13	52

B Produit biologique | Bio product

\* Importation privée | Private Import

## À PARTAGER | TO SHARE

- Brie fondant v | Warm Baked Brie v** 21  
confiture d'érable au chili | pacanes grillées | crostini  
chili maple preserve | toasted pecans | crostini
- Bruschetta v** 21  
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** 22  
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 | carotte confite | copeaux de pecorino | canneberge séchée | graines de citrouille grillées | vinaigrette échalote rôtie + gingembre | sumac du Québec | purée citrouille + cardamome noire  
baby artisanal greens | candied carrot | shaved pecorino | dried cranberry | toasted pumpkin seed | roasted shallot + ginger vinaigrette | Québec sumac | pumpkin + black cardamom purée
- Pieuvre grillée SG | Grilled Octopus GF** 21  
saucisse chorizo croustillante | 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
- Petonscles poêlées | Seared Scallops** 25  
cassoulet de jarret fumé | pomme verte compressée | réduction d'orange + gingembre | pita croustillants  
smoked ham hock cassoulet | compressed green apple | orange + ginger reduction | crisp pita
- Tartare végétalien SPL v v+ | Vagan Tartare DF v v+** 17  
tofu | mayonnaise au basilic végétalien | avocat | tomates de serre | oignon vert | réduction de balsamique blanc + camerise | pain pita  
tofu | vegan basil mayo | avocado | hothouse tomatoes | scallion | white balsamic + camerise reduction | pita bread
- Tartare de bœuf SPL | Beef Tartare DF** 20  
noisettes grillées | aïoli à l'ail noir | huile de romarin + tomate | jaune d'oeuf séché  
moutarde croquante de genièvre + carvi | crostini | fleur de sel  
toasted hazelnuts | black garlic aïoli | rosemary + tomato oil | cured egg yolk | crunchy juniper + caraway mustard | crostini | fleur de sel
- 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

- Club Nordik à la dinde** SPL | **Nordik Turkey Club** DF 22  
poitrine de dinde rôtie + romarin | bacon fumé maison | romaine | tomate de serre | mayonnaise épicée aux tomates séchées | focaccia au romarin  
*Servi avec soupe **ou** salade Nordik*  
Rosemary roasted turkey breast | house smoked back bacon | romaine | greenhouse tomato | spicy sundried tomato mayo | rosemary focaccia  
*Served with a side of soup **or** Nordik greens*
- Nouilles soba végétaliennes** SPL V V+ | **Vegan Soba Noodle Bowl** DF V V+ 24  
Kale + jeunes épinards sautés | carotte marinée | poivrons rôtis | oignon rouge + ail rôti | bok choy | nouilles de riz soufflées | togarashi | kimchi + tofu soyeux | ponzu  
sautéed green kale + baby spinach | pickled carrot | roasted peppers | red onion + roasted garlic | bok choy | puffed rice noodle | togarashi | kimchi + silken tofu spread | ponzu sauce
- Le Nordik Burger au bœuf Angus du Québec | with Québec Angus Beef** 24  
gouda canadien fumé | cornichons marinés | mac sauce faite maison | relish aux betteraves | pain brioché  
*Servi avec soupe **ou** salade Nordik*  
smoked Canadian gouda | pickles | house made mac sauce | 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+*
- Tagliatelle Bolognaise au sanglier | Wild Boar Bolognese Tagliatelle** 23  
champignons marinés + olive | gremolata | parmesan  
preserved mushroom + olive | gremolata | parmesan  
  
*Aussi disponible avec une sauce bolognaise végétalienne aux lentilles Beluga V+  
Also available with a vegetarian Beluga lentil Bolognese V+*
- Saumon de l'Atlantique canadien** SG | **Canadian Atlantic Salmon** GF 34  
risotto aux tomates séchées + épinards + olives kalamata | broccolini + jeunes carottes | aioli aux huîtres fumées | pommes de terre allumettes | salade de roquette  
sundried tomato + kalamata olive + baby spinach risotto | broccolini + baby carrots | smoked oyster aioli | pommes de terre allumettes | arugula salade
- Contre-filet de bœuf canadien AAA grillé** SG | **Grilled Canadian AAA Beef Striploin** GF 34  
pommes de terre rattes écrasées rôties | broccolini + carottes nantaises | chimichurri au chipotle  
roasted crushed fingerling potatoes | broccolini + baby carrots | chipotle chimichurri

### 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 FAITS MAISON | HOUSEMADE SWEETS

<b>Notre fondue au chocolat au lait</b> SG V   <b>Our Milk Chocolate Fondue</b> GF V 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+	19
<b>Le Nordik Café Affogato</b> SG V   GF V glace au Coureur des Bois   espresso   meringue   carré aux noisettes Coureur des Bois maple cream ice cream   espresso   meringue   hazelnut bar	10
<b>Gâteau au fromage à la vanille</b> V   <b>Vanilla Bean Cheesecake</b> V caramel au café   tire-éponge au miel coffee caramel   honey sponge toffee	12
<b>Brownie au chocolat</b> V   <b>Warm Fudge Brownie</b> V meringue   fraises   ganache au chocolat blanc + Coureur des Bois   baies fraîches meringue   strawberry   Coureur des bois + white chocolate ganache   fresh berries	12
<b>Crème brûlée Nordik</b> SG V   <b>Nordik Crème Brûlée</b> GF V çaï   baies fraîches chai spice   fresh berries	12
<b>Plateau de fromage</b> V   <b>Cheese Board</b> V 3 fromages locaux   crostini   amandes rôties aux épices   beurre de pomme 3 local artisanal cheeses   crostini   spiced roasted almonds   apple butter	22

## 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 Classique	Victoria Empress gin   jus de citron   miel   cannelle   Lemon juice   honey   cinnamon 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		
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.