

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 | lemon

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 | blanc d'œuf
Crown Royal | Disaronno | lemon | egg whites

Raspberry Crush

AIR vodka | Schnapps à la pêche | framboise | citron
AIR vodka | Peach Schnapps | raspberry | 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 9.75

Steam Whistle - Pilsner

À l'abri de la Tempête - Belle Saison Blonde

À l'abri de la Tempête - Terre Ferme IPA Rustique

Espace Public - Sour aux framboises

Dos Equis - Lager Especial

Boréale - Blanche

Boréale - Rouse

Heineken - Original Lager

Heineken - Sans alcool 0 %

CIDRES | CIDERS 9.75

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	Glenmorangie – Single Malt 10 ans	14
Jack Daniel's Old No.7 – Sour Mash	9	Suntory Toki – Whisky Japonais	13
Bulleit Frontier – Bourbon	9	Lagavulin – Single Malt 16 ans	20
Jameson – Irish Whiskey	9		
Marker's Mark – Kentucky Straight Bourbon	10		

SÉLECTION DE VINS

WINE SELECTION

BULLES | SPARKLING

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

BLANC | WHITE

	6 oz	Bottle
Gewurztraminer, Pinot Grigio - <i>The Audacity, Niagara, Canada</i> - <i>Vin orange</i>	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	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>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	Bottle
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 22
tomates de serre | pain plat à l'ail | mayonnaise au basilic | oignons rouges marinés |
balsamic | croustillants au parmesan
hothouse tomatoes | 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 | carottes confites | copeaux de pecorino | canneberges séchées | graines de citrouille grillées |
vinaigrette échalote rôtie + gingembre | sumac du Québec | purée citrouille + cardamome noire
baby artisanal greens | candied carrots | shaved pecorino | dried cranberries | toasted pumpkin seeds |
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

Petoncles poêlées | Seared Scallops 27
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+ | Vegan Tartare DF v v+ 17
tofu | mayonnaise au basilic végétalien | avocat | tomates de serre | oignons verts |
réduction de balsamique blanc + camerise | pain pita
tofu | vegan basil mayo | avocado | hothouse tomatoes | scallions | white balsamic + camerise reduction | pita bread

Tartare de bœuf SPL | Beef Tartare DF 20
noisettes grillées | aioli 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 aioli | 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

bok choy + jeunes épinards sautés | carottes marinées | poivrons rôtis | oignon rouge + ail rôti |

nouilles de riz soufflées | togarashi | kimchi + tofu soyeux | ponzu

bok choy + baby spinach | pickled carrots | roasted peppers | red onion + roasted garlic |

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 35

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 | matchstick potatoes | arugula salade

Contre-filet de bœuf canadien AAA grillé SG | Grilled Canadian AAA Beef Striploin GF 35

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

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
 Crème glacée 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 Bean Cheesecake** V 12
 caramel au café | tire-éponge au miel
 coffee caramel | honey sponge toffee

Brownie au chocolat V | **Warm Fudge Brownie** V 12
 meringue | fraises | ganache au chocolat blanc + Coureur des Bois | baies fraîches
 meringue | strawberries | Coureur des bois + white chocolate ganache | fresh berries

Crème brûlée Nordik SG V | **Nordik Crème Brûlée** GF V 12
 chai | baies fraîches
 chai | fresh berries

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

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 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		
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 fumé | 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.