

Restö

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

Votre mieux-être est notre 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.

Your wellness here is our 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

Tiki Pineapple Mule

AIR vodka | Chic Choc | ananas |
bière de gingembre | lime
AIR vodka | Chic Choc | pineapple | ginger beer | lime

The Grand Spritz

Apérol | Disaronno | Prosecco rosé | citron
Apérol | Disaronno | rose Prosecco | soda | lemon

The Arancia

AIR vodka | Apérol | Galliano | orange | citron | soda
AIR vodka | Apérol | Galliano | orange | lemon | soda

Nonna's Drink

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

Saké Sour

Saké | sirop simple | blanc d'œuf | citron | angostura
Saké | simple syrup | egg whites | lemon | angostura

Raspberry Crush

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

Watermelon Marg

Tequila | triple sec | lime | melon d'eau | grenadine
Tequila | triple sec | lime | watermelon | grenadine

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 - Rousse

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

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

Lagavulin - Single Malt 16 ans 20

SÉLECTION DE VINS

WINE SELECTION

BULLES | SPARKLING

	6 oz	Bttle
* Prosecco Rosé - <i>Ruffino, 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 , <i>Moët & Chandon, France</i>		395

BLANC | WHITE

	6 oz	Bttle
Vidal, Chardonnay – <i>Pas Sages, Ontario, Canada</i> – Vin orange	16	64
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>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	Bttle
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
* Nebbiolo - <i>La Kiuva Rouge de Vallée, Italie</i>	17	68
Cabernet Sauvignon - <i>Francis Ford Coppola Director's Cut, Californie, États-Unis - 2019</i>		89
* Saint-Émilion Grand Cru - <i>Château Queyron Pindefleurs, Bordeaux, France - 2015</i>		140
* Pinot Noir - <i>Flâneur, Willamette Valley, États-Unis - 2019</i>		140

ROSÉ

	6 oz	Bttle
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 23
confiture d'érable au chili | pacanes grillées | crostini
chili maple preserve | toasted pecans | crostini

Bruschetta v 23
tomates de serre | pain plat à l'ail | mayonnaise au basilic | oignons rouges marinés |
balsamique | parmesan croustillants
hothouse tomatoes | garlic flatbread | basil mayo | pickled red onions | balsamic | parmesan crisps

Plateau de fromage v | Cheese Board v 24
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 | fromage de chèvre crémeux à l'estragon |
betteraves dorées rôties à l'érable | vinaigrette balsamique aux fraises |
pitas croustillants | quinoa parfumé à l'orange | poudre de camerises
baby artisanal greens | creamed tarragon goat cheese | maple roasted golden beets |
strawberry balsamic dressing | crisp pita | orange scented quinoa | camerise dust

Tataki de thon SPL SG | Tuna Tataki DF GF 25
en croute de graines de nigelle + chanvre | émulsion de poivron shishito + oseille | jalapenos + yuzu |
salade concombre râpé + sésame | piments rouges sucrés | chips de riz + togorashi | tamari + sésame
nigella + hemp seed crusted | shishito pepper + sorrel emulsion | jalapeno + yuzu |
shredded cucumber + sesame salad | sweet drop peppers | togarashi + rice crisp | tamari + sesame

Tartare de bœuf SPL | Beef Tartare DF 20
aïoli à l'ail noir + vinaigre de xérès + échalotes | noisettes | jaune d'œuf au parmesan |
jeunes pousses | moutarde croquante de genièvre + carvi | crostini | fleur de sel
black garlic aioli + sherry vinegar + shallots | hazelnut | egg yolk parmesan | sprouts |
crunchy juniper + caraway mustard | crostini | fleur de sel

Salade pieuvre grillée SPL SG | Grilled Octopus Salad DF GF 23
salade fraîche d'aneth + bacon + pommes de terre | roquettes | poivrons rôtis |
olives kalamata rôtis | vinaigrette au bacon + dijon | citron
cold dill + bacon + potato salad | roasted peppers | arugula | roasted kalamata olives | bacon dijon vinaigrette | lemon

Tartare végétalien SPL v v+ | Vegan Tartare DF v v+ 16
tofu + concombres marinés + tomates de serre + mayonnaise basilic végétalien |
avocat | oignons verts | réduction de betteraves marinées | jeunes pousses | pitas croustillants
tofu + pickled cucumber + hothouse tomato + vegan basil mayo | avocado | scallions |
pickled beet reduction | shoots | crisp pita

Soupe du jour | Soup of the Day 11
fraîchement préparée 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 | parmesan râpé
bacon | croutons | grated parmesan

PLATS | MAINS

Sandwich au Poulet Méditerranéen | Mediteranean Chicken Sandwich 22

poitrine de poulet rôti aux herbes | tzatziki + fromage feta | tomates de serre | mayo au poivron rouge rôti | feuille de romaine | focaccia au romarin

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

herb roasted chicken breast | feta cheese + tzatziki | greenhouse tomato | roasted red pepper mayo | romaine leaf | 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

choux frisés + jeunes épinards | pois mange-tout | carottes marinées | poivrons rôtis | oignons rouges + ails rôtis | nouilles de riz soufflées | togarashi | purée de citron confit | ponzu | kale + baby spinach | snap peas | pickled carrots | roasted peppers | red onion + roasted garlic | puffed rice noodle | togarashi | preserved lemon purée | ponzu sauce

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

Une création de notre Chef de Partie Restö – Erik Lacasse | A creation from our Restö Chef de Partie – Erik Lacasse

champignons rôtis | brie | aioli à l'ail rôti + truffe blanche | pain grillé à l'ail

*servi avec soupe **ou** salade Nordik*

roasted mushrooms | brie cheese | roasted garlic + white truffle aioli | garlic toasted 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+

Gnocchi à l'ail noir de Thermëa Winnipeg v | Thermëa Winnipeg's Black Garlic Gnocchi v 23

sauce à la crème à l'ail noir | gnocchi de pommes de terre | tomates séchées | parmesan | champignons + artichauts rôtis au thym | oignons marinés | roquettes | échalotes croustillantes | black garlic cream sauce | potato gnocchi | sundried tomato | parmesan | thyme roasted mushrooms + artichokes | marinated onions | arugula | crisp shallots

Saumon de l'Atlantique canadien glacé au Miso et Érable SG SPL 35

Maple + Miso Glazed Canadian Atlantic Salmon GF DF

quinoa | vinaigrette échalote rôtie + gingembre | jeunes épinard + chou rouge | cœurs de palmier marinés | mandarine | edamame | noix de cajou grillées | beurre ponzu | quinoa | roasted shallot + ginger dressing | baby spinach + purple cabbage | marinated palm hearts | mandarin orange | edamame | toasted cashew | ponzu butter

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

potatoes Yukon Gold fouettées à la crème sure | légumes du marché | chimichurri au chipotle | sour cream whipped Yukon gold potatoes | market vegetables | chipotle chimichurri

Filet de Porc BBQ SG | BBQ Pork Tenderloin GF 28

filet de porc fumé | purée de maïs sucré | salade de pommes de terre |

légumes du marché | relish pêches + graines de moutarde

smoked pork tenderloin | sweet corn purée | potato salad | market vegetables | peach + mustard seed relish

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

Pana cotta au Matcha + noix de Coco v | Matcha + Coconut Pana Cotta v 12
 sorbet à la framboise | coulis à la mandarine | génoise au chocolat | chocolat blanc croquant
 raspberry sorbet | mandarin orange coulis | chocolate sponge | white chocolate crunch

Brownie au chocolat v | Fudge Brownie v 12
 caramel à la noix de coco | fraises | brisure chocolat blanc + pacanes pralinées
 coconut caramel | strawberries | white chocolate + pecan praline bark

Crème brûlée Nordik SG V | Nordik Crème Brûlée GF V 12
 yuzu + lavande | baies fraîches
 yuzu + lavender | fresh berries

Plateau de fromage v | Cheese Board v 24
 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.