

# 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

<b>Blackberry Lavender Collins</b>	15	<b>Negroni Sour</b>	15
<i>AIR gin   mûres   lavande   citron   soda</i>		<i>Gin   Campari   Vermouth rosso   blancs d'oeuf   sirop simple   citron</i>	
<i>AIR gin   blackberries   lavender   lemon   soda</i>		<i>Gin   Campari   Vermouth rosso   egg whites   simple syrup   lemon</i>	
<b>Cranberry Marg</b>	15	<b>Raspberry Crush</b>	15
<i>El Jimador Reposado   Triple Sec   canneberge   lime</i>		<i>Vodka   schnapps à la pêche   framboise   citron</i>	
<i>El Jimador Reposado   Triple Sec   cranberry   lime</i>		<i>Vodka   peach schnapps   raspberry   lemon</i>	
<b>The Grand Spritz</b>	15	<b>Cosmo Blanc</b>	15
<i>Bella Ciao!   Disaronno   Prosecco rosé   soda   citron</i>		<i>Vodka   St Germain   canneberge blanc   lime</i>	
<i>Bella Ciao!   Disaronno   Prosecco rosé   soda   lemon</i>		<i>Vodka   St Germain   white cranberry   lime</i>	
<b>Nonna's Drink</b>	15	<b>Sangria</b>	15
<i>Bulleit Bourbon   Campari   Bella Ciao!   citron   sirop simple</i>		<i>Rouge <b>ou</b> Blanche <b>ou</b> Rosée</i>	
<i>Bulleit Bourbon   Campari   Bella Ciao!   lemon   simple syrup</i>		<i>Red <b>or</b> White <b>or</b> Rosé</i>	
<b>Godfather Sour</b>	15	<b>Winter Apple Mule</b>	15
<i>Bulleit bourbon   Amaretto   citron   blancs d'œuf   bitters</i>		<i>Vodka   cidre de pomme   bière de gingembre   lime</i>	
<i>Bulleit Bourbon   Amaretto   lemon   egg whites   bitters</i>		<i>Vodka   apple cider   ginger beer   lime</i>	

## COCKTAILS SANS ALCOOL | VIRGIN COCKTAILS 8

### BIÈRES | BEERS 10

<b>Espace Public</b> - Sour aux framboises	<b>5° Barron Céleste</b> - New england Pale Ale
<b>Dos Equis</b> - Lager Especial	<b>5° Barron Köbes</b> - Blonde style Kölsch
<b>Belgian Moon</b> - Blanche	<b>Heineken</b> - Original Lager
<b>Rickard's Red</b> - Rousse	<b>Heineken</b> - Sans alcool 0 %

### CIDRES | CIDERS 10

Cidre Pétillant Michel Jodoin	Cidre Pétillant Rosé Michel Jodoin
-------------------------------	------------------------------------

## BREUVAGES NON ALCOOLISÉS | NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Boisson gazeuse   Soft Drink	4.50	Thé glacé   Iced Tea	4.50
Jus de fruit   Fruit Juice	4.50	Limonade   Lemonade	4.50
Eska - Eau gazéifiée   Sparkling Water 355 ml	4.50	Eska - Eau gazéifiée   Sparkling Water 1 l	7

## DE L'ALAMBIC | FROM THE ALEMBIC

Distillerie du Square Chelsea - Gin du Jardin	12	Capitaine Morgan - Rhum blanc	9
AIR - Artist in Residence Gin aux agrumes	9	Chic Choc - Rhum épicé	10
Hendrick's	12	Kraken - Rhum noir épicé	10
Victoria Empress 1908	12		
Kamouraska Vodka	9	Crown Royal - Northern Harvest Rye	9
Grey Goose	12	Jack Daniel's Old No.7 - Sour Mash	9
Belvedere	12	Bulleit Frontier - Bourbon	9
		Jameson - Irish Whiskey	9
		Maker'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
* <b>Prosecco</b> - Brut, La Gioiosa, Italie	15	60
* <b>Prosecco Rosé</b> - Ruffino, Italie	15	60
<b>Champagne</b> - Brut, Veuve Clicquot, France - <b>Demie Bttle   Half Bottle</b>		95
<b>Champagne</b> - Brut, Veuve Clicquot, France		180
<b>Champagne</b> - <b>Dom Pérignon</b> , Moët & Chandon, France		400

### BLANC | WHITE

	6 oz	Bttle
<b>Pinot Grigio</b> - Lumina Ruffino, Italie	14	56
<b>Riesling</b> - Late Autumn, Inniskillin, Canada	14	56
* <b>Sauvignon Blanc</b> - La Villa Real, Espagne	16	64
<b>Vidal, Chardonnay</b> - Pas Sages, Ontario, Canada - <b>Vin orange</b>	16	64
<b>Chardonnay</b> - Frank Hellwig, Australie	16	64
* <b>Chenin Blanc</b> - Barrel Selection N°. 008, Afrique du Sud - 2021	15	56
<b>Chardonnay</b> - Bachelder La Pureté, Niagara, Canada - 2020		66
<b>Chablis</b> - Saint-Martin, Domaine Laroche, Bourgogne, France - 2020		79
<b>Muscat</b> - Natureo Torres, Espagne - <b>0.5 % d'alcool</b>		37

# SÉLECTION DE VINS

## WINE SELECTION

### ROUGE | RED

	6 oz	Bttle
<b>Pinot Noir</b> - <i>Long Barn, Californie, États-Unis</i>	17	68
<b>Chianti Classico</b> - <i>San Felice, Toscane, Italie</i>	17	68
<b>Cabernet Sauvignon</b> - <i>Tom Gore, Californie, États-Unis</i>	17	68
<b>B</b> <b>Nero d'Avola</b> - <i>Terre Siciliane, Sociata Oscura, Italie</i>	14	56
* <b>Cabernet Franc</b> - <i>Sandbanks, Ontario</i>	15	60
* <b>Syrah</b> - <i>Smoking Loon, D-on Sebastiani, États-Unis</i>	15	60
* <b>Nebbiolo</b> - <i>La Kiuva Rouge de Vallée, Italie</i>	18	72
<b>Pinot Noir</b> - <i>Flâneur, Willamette Valley, États-Unis - 2019</i>		140
* <b>Bourgogne Côte d'Or</b> - <i>Dufouleur Frères, France - 2020</i>		130
<b>Cabernet Sauvignon</b> - <i>Francis Ford Coppola Director's Cut, Californie, États-Unis - 2019</i>		93
* <b>Barolo</b> - <i>Cascina Ghercina, Italie - 2019</i>		150

### ROSÉ

	6 oz	Bttle
<b>Syrah Grenache Cinsault</b> - <i>Vieilles Vignes, Cazal Viel, France</i>	14	56

**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 | parmesans 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 | courge rôtie au miel | fromage de chèvre crémeux aux pommes + ciboulette | graines de  
citrouille épicées | vinaigrette d'orange sanguine + vin de pomme pétillant | pomme sous vide +  
camerise | fromage pecorino râpé  
baby artisanal greens | honey roasted squash | apple + chive creamed goat cheese | spiced pumpkin seeds | blood  
orange + sparkling apple wine vinaigrette | camerise pressed apple | shaved pecorino

**Smørrebrød Champignons v | Mushroom Smørrebrød v** 16  
toast aux champignons Nordiques | pain de seigle | mascarpone + poivron rouge grillé | oignons rouges  
marinés | crème fraîche + poivron rouge rôti | pecorino râpé | citron confit | moutarde croquante | pistou à  
l'anneth + roquette | jeunes pousses  
Nordic mushroom toast | grilled rye bread | roasted red pepper mascarpone | pickled red onions | shaved pecorino |  
preserved lemon | crunchy mustard | dill + arugula pesto | sprouts

**Tartare de bœuf SPL | Beef Tartare DF** 23  
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

**Pétoncles poêlés SG | Pan Seared Scallops GF** 27  
poitrine de porc | purée de céleri-rave | panais croustillant | salade d'aneth + ciboulette + truffe blanche  
| gel de pomme | coulis de camerise  
pork belly | celeriac purée | parsnip chips | dill + chive + white truffle salad | apple gel | camerise coulis

**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 épicées | carottes marinés | jeunes pousses | pitas croustillants  
tofu + pickled cucumber + hothouse tomato + vegan basil mayo | avocado | scallions |  
spicy beet reduction | pickled carrot | 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

**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 épicé | Spicy Chicken Sandwich 22

poitrine de poulet rôti aux herbes | saucisse nduja + fromage de chèvre | tomate de serre | aioli de citron confit + sauge | feuille de laitue romaine | focaccia au romarin

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

herb roasted chicken breast | nduja sausage + goat cheese | greenhouse tomato |

preserved lemon + sage aioli | romaine lettuce 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 kimchi | ponzu kale + baby spinach | snap peas | pickled carrots | roasted peppers | red onion + roasted garlic | puffed rice noodle | togarashi | kimchi purée | ponzu sauce

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

fromage Gouda fumé | ketchup de tomates douces en morceaux | sauce 'Mac' Nordik | champignons

portobello + piquants d'ail | pain grillé

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

*Aussi disponible en version végétalienne avec Impossible™ Burger V V+*

smoked Gouda | chunky sweet tomato ketchup | Nordik 'Mac' sauce | garlic scape portobello mushrooms | toasted bun

*Served with a side of soup **or** Nordik greens*

*Also available with vegan Impossible™ Burger V V+*

### Gnocchi à l'ail noir de Thermëa Winnipeg v | Thermëa Winnipeg's Black Garlic Gnocchi v 24

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 épinards + 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 38

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

### Cuisse de canard confite | Crispy Duck Confit 35

'risotto' à l'orge + canneberges | petites carottes | demi-glace au cassis | salade d'herbes + truffe blanche barley + cranberry 'risotto' | baby carrots | cassis demi glace | herb + white truffle salad

#### PERSONNALISEZ VOTRE ASSIETTE | ENHANCE YOUR DISH

Poitrine de  
poulet 7  
Chicken Breast

Saucisse  
artisanale 10  
Artisanal sausage

Fromage bleu 6  
Blue cheese

Tofu grillé 5  
Grilled tofu

Confit de  
canard 10 / 16  
Duck confit

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

### Mousse à la fleur d'oranger v | Orange Blossom Mousse V 12

Crème à la pistache | croustillant au chocolat blanc | génoise à la pistache | gel d'orange  
 pistachio cremeux | white chocolate crisp | pistachio sponge cake | orange gel

### Mousse au chocolat noir v | Dark Chocolate Mousse v 12

Ganache aux noisettes | sablés au chocolat | coulis de framboise | noisettes grillées  
 hazelnut ganache | chocolate shortbread | raspberry coulis | toasted hazelnuts

### Crème brûlée Nordik SG V | Nordik Crème Brûlée GF V 12

espresso + whisky à l'érable | baies fraîches  
 espresso + maple whiskey | 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   canelle   Lemon juice   honey   cinnamon
Classique	Jameson <b>ou</b> Amaretto <b>ou</b> Bailey's <b>ou</b> Frangelico

## DIGESTIFS | DIGESTIVES

Warre's Otima – Porto Tawny 10 ans	12	Hennessy V.S.	15
Taylor Fladgate – Porto Tawny 20 ans	18	Cognac Remy Martin V.S.O.P.	18
Niagara Inniskillin Vidal Ice Wine	30		
		Amaretto Disaronno	9
Bailey's	9	Grand Marnier	12
Kahlúa	9	Coureur des bois – Crème d'érable   Maple Cream	9
Frangelico	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

**Seed to Sausage** – Charcuterie | Delicatessen

**Juniper Farm** – Légumes | Vegetables

**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.