

**LOUNGE**  
**PANORAMA**  
**LOUNGE**

## COCKTAILS 15

### **Blackberry Lavender Collins**

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

### **Tiki Pineapple Mule**

AIR Vodka | Rhum Chic Choc | jus d'ananas | bière de  
gingembre | lime  
AIR Vodka | Chic Choc Rum | pineapple juice | ginger beer | lime

### **Biergarita**

Tequila | triple sec | lime | sirop simple | Blue Moon  
Tequila | triple sec | lime | simple syrup | Blue Moon

### **Nonna's Drink**

Bulleit Bourbon | Campari | Bella Ciao! | citron | sirop  
simple  
Bulleit Bourbon | Campari | Bella Ciao! | lemon | simple syrup

### **Jungle Bird**

Rhum Chic Choc | Campari | ananas | lime | sirop simple  
Chic Choc Rum | Campari | pineapple | lime | simple syrup

### **Raspberry Crush**

Vodka | Schnaps à la pêche | framboise | citron  
Vodka | Peach Schnapps | raspberry | lemon

### **Spicy Margarita**

El Jimador Reposado | Triple Sec | jalapeno | lime

### **Sangria**

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

### **Le Grand Spritz**

Bella Ciao! | Disaronno | Prosecco Rosé | citron | lemon

### **St Germain Fizz**

Gin | St Germain | sirop simple | citron | concombre  
Gin | St Germain | simple syrup | lemon | cucumber

### **Italian Greyhound**

Gin | Bella Ciao! | pamplemousse | sirop simple | lime  
Gin | Bella Ciao! | grapefruit | simple syrup | lime

### **Guava Coconut Daiquiri**

Rhum Blanc | Rhum Malibu | goyave | sirop simple | lime  
White Rum | Malibu Rum | guava | simple syrup | lime

### **Blue Coconut Margarita**

Tequila | Curaçao Bleu | crème de coco | lime | sirop de  
coco  
Tequila | Blue Curaçao | coconut cream | lime | coconut syrup

### **Sbagliato Rosso**

Campari | Vermouth Doux | Prosecco Rosé  
Campari | Sweet Vermouth | Rosé Prosecco

### **Bella Ciao! Spritz**

Bella Ciao! | Prosecco | soda

## VINS WINES

### Bulles | Sparkling

Prosecco Rosé, Ruffino, Italie	15 – 60
Prosecco, La Gioiosa, Italie	15 – 60
Champagne, Veuve Clicquot, France	1/2 Btll. 95 – 180

### Blanc | White

Pinot Grigio, Lumina Ruffino, Italie	14–56
Chardonnay, La Dernière Goutte, France	17–68
Sauvignon Blanc, La Villa Real, Espagne	16–64
Riesling, Late Autumn, Inniskillin, Canada	14–56
Chenin Blanc, Barrel Selection, Afrique du Sud	15–60

### Rouge | Red

Chianti, Fontella, Italie - 2022	17–68
Cabernet. Sauvignon, 655 Miles, États-Unis	15–60
Pinot Noir, Long Barn, États-Unis	17–68
Cabernet Sauvignon, Doña Paula, Argentine	16–64

### Rosé

Syrah Grenache Cinsault, Cazal Viel, France	14–56
---	-------

6 oz - Btll

## BIÈRES & CIDRES BEERS & CIDERS

12 oz 10 / 11

### Bière du moment | Beer of the moment



Rickard's Red  
4 Surfeurs de L'Apocalypso  
Heineken  
Belgian Moon

Cidre Pétillant **ou** Rosé Michel Jodoin  
Heinekein 0% (Btl.) 8

### SELTZER FORT TRULY 12 oz 10

Fruit de la passion | ananas | melon d'eau + kiwi |  
mangue  
Passion Fruit | Pineapple | Watermelon and Kiwi | Mango

## DE L'ALAMBIC FROM THE ALEMBIC

Distillerie du Square Chelsea – Gin du Jardin	12
Bombay Gin	9
Hendrick's Gin	12
Victoria Empress 1908	12
Kamouraska 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
Maker's Mark – Kentucky Straight Bourbon	10
Glenmorangie – Single Malt 10 ans	14
Lagavulin – Single Malt 16 ans	20

## DIGESTIFS DIGESTIVES

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

## À PARTAGER

### **Planche de charcuteries** 28

charcuteries locales + terrine | cornichons |  
moutarde au genièvre croquant + carvi |  
crostini

### **Plateau de fromages** V 24

fromages artisanaux locaux | crostini |  
noix grillées | beurre de pomme

### **Trempeuse au fromage feta fouettée** V 18

tapenade d'olives kalamata + tomates séchées |  
huile d'olive extra vierge |  
jeunes carottes + concombres | pita croustillant

### **Houmous aux poivrons rouges grillés** SPL V 16

épices harissa | dukkah à la pistache |  
miel épicé 'Nordik' | pita chaud |  
jeunes carottes + concombres

## TO SHARE

### **Charcuterie Board** 28

local cured meats + terrine | pickles |  
crunchy juniper + caraway mustard | crostini

### **Cheese Board** V 24

local artisanal cheeses | crostini |  
roasted nuts | apple butter

### **Whipped Feta Cheese Dip** V 18

kalamata olive + sundried tomato tapenade |  
extra virgin olive oil | baby carrots + cucumbers |  
crisp pita

### **Roasted Red Pepper Hummus** DF V 16

harissa spice | pistachio dukkah | 'Nordik' Hot Honey |  
warm pita | baby carrots + cucumbers

**SG** Sans gluten | **SPL** Sans produit laitier | **V** Végétarien | **V+** Végétalien

**GF** Gluten Free | **DF** Dairy Free | **V** Vegetarian | **V+** Vegan

## À DÉGUSTER

### **Salade Nordik v SG** 15

mesclun + chou frisé | graines de tournesol grillées  
au sumac | fromage feta | concombre + tomate |  
fromage de chèvre fouetté + poivrons shishito |  
vinaigrette aux tomate fumée

### **Bol poke saumon sockeye sauvage SG SPL** 24

saumon sockeye sauvage cru mariné au ponzu |  
quinoa | edamame | oignons verts | concombres  
marinés | tomates raisins | oignons marinés |  
échalotes croquantes | mayo épicée

### **Bol Buddha SPL SG V V+** 20

nouilles de riz marinées | chou-fleur rôti au  
sésame | carotte marinée | chou rouge râpé |  
poivron rouge | edamame | sauce au tahini +  
beurre wow | gingembre mariné | graines de  
sésame grillées | tofu mariné | menthe  
fraîche + lime

### **Crème de brocoli v** 10

Croustillant au cheddar vieilli | mousse au  
parmesan

## TO ENJOY

### **Nordik Greens V GF** 15

baby artisanal greens + kale | toasted sumac sunflower  
seeds | feta cheese | cucumber + tomato | whipped goat  
cheese + shishito peppers | smoked tomato vinaigrette

### **Wild Sockeye Salmon Poke Bowl GF DF** 24

raw ponzu marinated wild sockeye salmon | quinoa |  
edamame | scallions | pickled cucumbers |  
grape tomatoes | pickled red onions |  
crispy shallots | spicy mayo

### **Buddha Bowl DF GF V V+** 20

marinated rice noodle | sesame roasted cauliflower |  
pickled carrot | shaved red cabbage | red pepper |  
edamame | tahini + wow butter sauce | pickled ginger  
toasted sesame seeds | marinated tofu | fresh mint + lime

### **Cream of Broccoli Soup v** 10

aged cheddar cheese crisp | parmesan mousse

## À DÉGUSTER

**Sandwich au boeuf effiloché** 24  
poitrine de bœuf lentement braisée | gouda fumé |  
roquette + vinaigrette tomate fumée | poivrons |  
champignons marinés | mayonnaise au raifort |  
focaccia aux herbes | croustilles

**Sandwich caprese V** 21  
tomates de serre | fromage bocconcini | roquette |  
mayonnaise au basilic | réduction balsamique |  
fleur de sel | focaccia aux herbes | croustilles

## DESSERTS

**Gâteau au fromage Tiramisu maison SG** 11  
dacquoises à l'érable + espresso |  
gâteau au fromage au mascarpone |  
crème anglaise à l'espresso

**Brownie au chocolat maison V** 11  
coulis de fraises | meringue brûlée

## TO ENJOY

**Pulled Beef Brisket Sandwich** 24  
slow braised brisket | smoked gouda |  
arugula + smoked tomato vinaigrette | peppers |  
pickled mushrooms | horseradish mayo |  
herb focaccia | kettle chips

**Caprese Sandwich V** 21  
hot house tomatoes | bocconcini cheese | arugula | basil  
mayo | balsamic reduction | fleur de sel | herb focaccia |  
kettle chips

## SWEETS

**Tiramisu Cheesecake GF** 11  
maple espresso dacquoises | mascarpone cheesecake |  
espresso crème anglaise

**House Made Chocolate Brownie V** 11  
strawberry coulis | toasted meringue

## BREUVAGES NON ALCOOLISÉS NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Boisson gazeuse | Soft Drink 4,50  
Jus de fruit | Fruit Juice 4,50  
Limonade | Lemonade 4,50  
Thé glacé | Iced Tea 4,50  
Eska Eau gazéifiée | Sparkling Water 500 ml 4,50 | 1 l 7

## COCKTAILS SANS ALCOOL 8 VIRGIN COCKTAILS

### Virgin Collins

Soda | mûres | lavande | citron  
Soda | blackberries | lavender | lemon

### Virgin Crush

Limonade | framboise | citron  
Lemonade | raspberrry | lemon

### Virgin Marg

Canneberge | lime  
Cranberry | lime

## CAFÉS SPÉCIAUX 15 SPECIALTY COFFEES

### Espresso Martini

Double espresso | AIR vodka | Kahlúa

### Hot Toddy

Victoria Empress Gin | citron | miel | cannelle  
Victoria Empress Gin | lemon | honey | cinnamon

### Classique

Jameson **ou** Amaretto **ou** Bailey's **ou** Frangelico

### Martini Québécois

Double espresso | Coureur des bois | cannelle  
Double espresso | maple cream | cinnamon

## BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Café régulier **ou** espresso | Coffee **or** Espresso 5  
Double Espresso | Cappuccino | Latte 6  
Chocolat chaud | Hot Chocolate 5  
Thés & tisanes SLOANE | Teas & Herbal Teas 5