

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

Blackberry Lavender Collins	15	St Germain Fizz	15
<i>AIR gin mûres lavande citron soda</i>		<i>Gin St Germain concombre citron sirop simple</i>	
<i>AIR gin blackberries lavender lemon soda</i>		<i>Gin St Germain cucumber lemon simple syrup</i>	
Spicy Margarita	15	Raspberry Crush	15
<i>El Jimador Reposado Triple Sec jalapeno lime</i>		<i>Vodka schnapps à la pêche framboise citron</i>	
The Grand Spritz	15	<i>Vodka peach schnapps raspberry lemon</i>	
<i>Bella Ciao! Disaronno Prosecco rosé soda citron</i>		Sbagliato Rosso	15
<i>Bella Ciao! Disaronno Prosecco rosé soda lemon</i>		<i>Campari vermouth doux Prosecco Rosé</i>	
Nonna's Drink	15	<i>Campari sweet Vermouth Rose Prosecco</i>	
<i>Bulleit Bourbon Campari Bella Ciao! citron sirop simple</i>		Sangria	15
<i>Bulleit Bourbon Campari Bella Ciao! lemon simple syrup</i>		<i>Rouge ou Blanche ou Rosée</i>	
Italian Greyhound	15	<i>Red or White or Rosé</i>	
<i>Gin Bella Ciao! pamplemousse sirop simple lime</i>		Tiki Pineapple Mule	15
<i>Gin Bella Ciao! grapefruit simple syrup lime</i>		<i>AIR Vodka Rhum Chic Choc ananas bière de</i>	
Jungle Bird	15	<i>gingembre lime</i>	
<i>Rhum Chic Choc Campari ananas lime sirop simple</i>		<i>AIR Vodka Chic Choc Rum pineapple ginger beer lime</i>	
<i>Chic Choc Rum Campari pineapple lime simple syrup</i>		Guava Coconut Daiquiri	15
		<i>Rhum Blanc Rhum Malibu goyave sirop simple lime</i>	
		<i>White Rum Malibu Rum guava simple syrup lime</i>	

COCKTAILS SANS ALCOOL | VIRGIN COCKTAILS 8

BIÈRES | BEERS 10

Dos Equis - Lager Especial		5° Barron Köbes - Blonde style Kölsch	
Belgian Moon - Blanche		Heineken - Original Lager	
Rickard's Red - Rousse		Heineken - Sans alcool 0 %	8
5° Barron Céleste - New England Pale Ale			

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	Kraken - Rhum noir épicé	10
Bombay Gin	9	Crown Royal - Northern Harvest Rye	9
Hendrick's Gin	12	Jack Daniel's Old No.7 - Sour Mash	9
Victoria Empress 1908	12	Bulleit Frontier - Bourbon	9
Kamouraska Vodka	9	Jameson - Irish Whiskey	9
Grey Goose	12	Maker's Mark - Kentucky Straight Bourbon	10
Belvedere	12	Glenmorangie - Single Malt 10 ans	14
Capitaine Morgan - Rhum blanc	9	Lagavulin - Single Malt 16 ans	20
Chic Choc - Rhum épicé	10		

SÉLECTION DE VINS

WINE SELECTION

BULLES | SPARKLING

	6 oz	Bttle
* Prosecco - Brut, La Gioiosa, Italie	15	60
Prosecco Rosé - Ruffino, Italie - 2022	15	60
Champagne - Brut, Veuve Clicquot, France - Demie Bttle Half Bottle		95
Champagne - Brut, Veuve Clicquot, France		180
Champagne - Dom Pérignon , Moët & Chandon, France - 2013		400

BLANC | WHITE

	6 oz	Bttle
Pinot Grigio - Lumina Ruffino, Italie - 2022	14	56
Riesling - Late Autumn, Inniskillin, Canada	14	56
* Chenin Blanc - Barrel Selection 008, Afrique du Sud - 2023	15	60
* Sauvignon Blanc - La Villa Real, Espagne - 2022	16	64
Vidal, Chardonnay - Pas Sages, Ontario, Canada - Vin orange	16	64
* Chardonnay - La Dernière Goutte, France - 2022	17	68
* Chardonnay - Bachelder La Pureté, Niagara, Canada - 2021		66
* Chablis - Saint-Martin, Domaine Laroche, Bourgogne, France - 2022		79
Muscat - Natureo Torres, Espagne - 0.5 % d'alcool		37

SÉLECTION DE VINS

WINE SELECTION

ROUGE | RED

	6 oz	Bttle
* Pinot Noir - <i>Long Barn, Californie, États-Unis - 2021</i>	17	68
* B Chianti - <i>Fontella, Italie - 2022</i>	17	68
Cabernet Sauvignon - <i>Tom Gore, Californie, États-Unis - 2021</i>	17	68
B Nero d'Avola - <i>Terre Siciliane, Sociata Oscura, Italie - 2022</i>	14	56
Cabernet Franc - <i>Sandbanks, Ontario</i>	15	60
* Nebbiolo - <i>La Kiuva Rouge de Vallée, Italie - 2021</i>	18	72
* Pinot Noir - <i>Flâneur, Willamette Valley, États-Unis - 2019</i>		140
* Bourgogne Côte d'Or - <i>Dufouleur Frères, France - 2020</i>		130
Cabernet Sauvignon - <i>Francis Ford Coppola Director's Cut, Californie, États-Unis - 2020</i>		93
* Barolo - <i>Cascina Ghercina, Italie - 2019</i>		150

ROSÉ

	6 oz	Bttle
Syrah Grenache Cinsault - <i>Vielles Vignes, Cazal Viel, France - 2023</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
- Salade de fromage Burrata v | Burrata Cheese Salad v** 29
tomates cerises + pistou de roquette | focaccia grillée | roquette | balsamique + huile de basilic | fleur de sel
arugula pistou marinated cherry tomatoes | grilled focaccia | arugula | balsamic + basil oil | fleur de sel

ENTRÉES | TO START

- Salade Nordik SG v | Nordik Greens GF v** 15
mesclun + chou frisé | fromage de chèvre fouetté + poivrons shishito | graines de tournesol grillées au sumac | fromage feta | concombre + tomate | vinaigrette aux tomates fumées
baby artisanal greens + kale | whipped goat cheese + shishito peppers | toasted sumac sunflower seeds | feta cheese | cucumber + tomato | smoked tomato vinaigrette
- Tartare de bœuf SPL | Beef Tartare DF** 25
aïoli à l'ail noir + vinaigre de xérès + échalotes | parmesan croustillant | jaune d'œuf 'parmesan' | jeunes pousses | moutarde croquante de genièvre + carvi | crostini | fleur de sel
black garlic aioli + sherry vinegar + shallots | parmesan crisps | egg yolk 'parmesan' | sprouts | crunchy juniper + caraway mustard | crostini | fleur de sel
- Pétoncles poêlés SG | Pan Seared Scallops GF** 27
saucisse maison | purée de maïs doux + fromage Tête à Papineau | champignons au miel grillés | salade de pousses de pois + pommes | huile d'aneth | caperons
house made sausage | sweet corn + Tête à Papineau cheese purée | toasted honey mushrooms | pea shoot + apple salad | dill oil | caper berries
- 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

PLATS | MAINS

Sandwich au poulet | Chicken Sandwich

22

poitrine de poulet rôtie aux herbes | relish aux pommes + balsamique | tomate |
fromage de chèvre fouetté + babeurre + miel | roquette | focaccia au romarin

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

herb roasted chicken breast | balsamic + apple relish | tomato | whipped goat cheese + buttermilk + honey |
arugula | rosemary focaccia

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

Bol de nouilles végétaliennes au Tempeh **SPL SG V V+** | Vegan Noodle Bowl with Tempeh **DF GF V V+**

26

choux frisés + jeunes épinards | chou-fleur rôti au sésame | champignons shiitake | poivrons rouge |
edamame | oignon rouge | pois doux émincés | noix de cajou grillées | nouilles de riz | houmous à
l'harissa et au poivron rouge rôti | sauce au Ponzu et au beurre de 'cacaahuète'
kale + baby spinach | sesame roasted cauliflower | shiitake mushroom | red pepper | edamame | red onion | slivered
sweet peas | toasted cashews | rice noodle | harissa + roasted red pepper hummus | ponzu + 'peanut' butter sauce

Le Nordik Burger au bœuf Angus BBQ | Le Nordik BBQ Angus Burger

25

oignons caramélisés bbq | cornichon à l'aneth | jalapeno monterey jack |
mayo au poivron rouge rôti | pain brioche grillé

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

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

bbq caramelized onions | dill pickle | jalapeno monterey jack | roasted red pepper mayo | toasted brioche 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 à l'Érable **SG**

36

Maple + Miso Glazed Canadian Atlantic Salmon **GF**

jeunes épinard + chou frisé | quinoa | haricots verts marinés | pommes de terre marinées | olives kalamata
hachées | saumon fumé à l'érable maison | vinaigrette au citron et au gingembre | yaourt Grec au chili
baby spinach + kale | quinoa | pickled green beans | marinated potatoes | chopped kalamata olives |
maple smoked salmon | lemon + ginger vinaigrette | chili Greek yoghurt spread

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

40

pommes de terre ratte fumées écrasées | légumes du marché | chimichurri au chipotle
crushed smoked fingerling potatoes | market vegetables | chipotle chimichurri

Magret de canard poêlé **SG** | Pan Seared Duck Breast **GF**

38

purée de patate douce + érable | bette à carde | légumes du marché |
croustilles de panais | jus de canneberges

sweet potato + maple purée | swiss chard | market vegetables | parsnip chips | cranberry jus

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

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 - <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+	
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	
Semifreddo au miel Nordik + Pêche SG V Nordik Honey + Peach Semifreddo GF V	12
nougat de pistache et de cerise gel de pêche blanche dacquoise émietlée pistachio + cherry nougat white peach gel crumble dacquoise	
Mousse au chocolat Chocolate Mousse	12
mousse au chocolat noir caramel salé fouetté noix de pécan caramélisées gel de framboise dark chocolate mousse whipped salted caramel candied pecans raspberry gel	
Crème brûlée Nordik SG V Nordik Crème Brûlée GF V	12
bergamote + ginger baies fraîches bergamot + ginger 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 15

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 ou Amaretto ou Bailey's ou 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		
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

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

Ye11ow Studio – Tasses | Mugs



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.