

MESSAGE DU CHEF

Nous nous inspirons des meilleurs ingrédients saisonniers que le Canada et la région de l'Outaouais ont à offrir et travaillons 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 !

Bon Appétit !

David Arseneau, Chef Exécutif

À PARTAGER

BRIE FONDANT V 23
confiture d'érable aux piments chili | pacanes grillées | crostinis

BRUSCHETTA V 24
tomates de serre | pain plat à l'ail | mayonnaise au basilic | oignons rouges marinés | balsamique | croustillants de parmesan

PLATEAU DE FROMAGES V 24
3 fromages locaux | crostinis | amandes rôties aux épices | confiture maison

TREMPETTE YOGOURT ET MIEL V 18
miel du Nordik | yogourt grec | concombres | tomates rôties | ail | menthe fraîche | pistaches grillées | olives kalamata croustillantes | huile d'olive extra vierge | focaccia grillée

ENTRÉES

TARTARE VÉGÉTALIEN SPL V V+ 15
tofu + riz au chou-fleur | aioli à la truffe blanche | oignons rouges marinés | tomates + basilic + échalotes | riz sauvage soufflé | radis | vinaigrette aux lentilles | crostinis

MOULES À LA NOIX DE COCO ET À LA CITRONNELLE DU THERMĒA WHITBY SG 19
citronnelle | piments chili | lait de coco | coriandre + oignons verts | focaccia grillée

SOUPE DU JOUR 11
fraîchement préparée à partir d'ingrédients saisonniers frais

TARTARE DE BŒUF Ent. Plat 25 38
aïoli à l'ail noir + vinaigre de xérès + échalotes + cornichons marinés | mousse de champignons + parmesan | moutarde Nordik croquante au genièvre + carvi | champignons shimeji croquants | crostinis | fleur de sel

SALADE CÉSAR, RECETTE FAMILIALE DU CHEF ARSENEAU 15 20
bacon | croûtons | parmesan râpé

SALADE NORDIK SG V 15 20
mesclun + chou frisé | carottes sucrées | clémentines épicées | granola d'amandes | fromage de chèvre rôti | confiture de pommes | vinaigrette à l'orange sanguine + gingembre + Dijon

SG Sans gluten | SPL Sans produit laitier | V Végétarien | V+ Végétalien
Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, veuillez-nous en faire part.

Service et taxes en sus.

PLATS

SANDWICH AU POULET DU NORDIK 26
poitrine de poulet rôtie aux herbes | bacon de bœuf Angus certifié | tomates + romaine | aïoli aux canneberges + sauge | relish aux pommes + balsamique | focaccia au romarin

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

LE BURGER NORDIK AU BŒUF ANGUS BBQ 26
cheddar fumé maison | mayonnaise au romarin | salade de chou au cidre de pomme | tomate | pain brioché grillé

*Servi avec soupe **ou** salade Nordik
Aussi disponible avec Impossible™ Burger **V V+***

**BOL DE NOUILLES VÉGÉTALIENNES
AU TEMPEH **SPL SG V V+**** 28
chou-fleurs au sésame rôtis | nouilles de riz | champignons shiitake + poivrons rouges + oignons rouges + edamame | tempeh | jeunes épinards | huile pimentée | tamari + sauce au beurre Wow | tartina de tofu soyeux au kimchi

**GNOCCHIS À L'AIL NOIR,
RECETTE DU THERMÈA WINNIPEG **V**** 26
sauce crémeuse à l'ail noir | gnocchis de pommes de terre | tomates séchées | parmesan | champignons + artichauts rôtis au thym | oignons marinés | roquette | échalotes croustillantes

PERSONNALISEZ VOTRE PLAT

Poitrine de poulet	8	Tofu grillé	6
Saucisse artisanale	10	Bacon	3
Filet de flétan	25	Bacon de bœuf Angus	7
Contre-filet de bœuf	28	Fromage bleu	6
		Poêlée de champignons	4

FILET DE FLÉTAN CANADIEN **SG** 37
purée de topinambours | bette à carde | aïoli aux huîtres fumées | beurre blanc aux tomates fumées + estragon | croustillant de tapioca

**CONTRE-FILET
DE BŒUF CANADIEN AAA GRILLÉ **SG**** 45
purée de pommes de terre Yukon gold + crème sûre | légumes du marché | demi-glace d'ail noir

PAPPARDELLE + JOUE DE BOEUF 32
joue de bœuf braisée | ragoût de champignons | gremolata | crostinis en morceaux | fromage Pecorino râpé



La surpêche est l'une des plus grandes menaces pour la santé de nos océans.

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.

En tant que fier partenaire du programme Ocean Wise, le Groupe Nordik est ravi de faire partie de la solution en offrant un menu 100 % Ocean Wise.

APERÇU DE NOS DOUX PLAISIRS FAITS MAISON

Notre fondue au chocolat au lait SG V	19
Le Nordik café Affogato SG V	12
Gâteau au caramel et aux dattes SG V	12
Mousse au chocolat SG	12
Crème brûlée Nordik SG V	12

Votre bien-être est notre priorité absolue.