

# { restö }



Sans gluten  
*Gluten free*



Sans noix  
*Nut free*



Végétalien  
*Vegan*



Végétarien  
*Vegetarian*










Achat local  
*Locally produced*

Repérez ces pictogrammes! / Look for these symbols!

# ENTRÉES




## APPETIZERS

	SOUPE SAISONNIÈRE / SEASONAL SOUP <sup>BT</sup>	8
	TOAST TOMATE AVOCAT   tuile de parmesan   dijonnaise au basilic TOMATO AVOCADO TOAST   parmesan crisp   basil dijonnaise - SAUVIGNON BLANC, KIM CRAWFORD (NZL)	10
	TREMPETTE ARTICHAUTS ET OIGNON CARAMÉLISÉ   ciboulette   pita   craquelins de riz   chip de maïs GRILLED ARTICHOKE AND CARAMELIZED ONION DIP   chives   pita   rice crackers   corn chips - CAVA, BODEGAS FAUSTINO (SPA)	13
	SAUMON FUMÉ À LA CAMERISE, DE LA BOUCANERIE DE CHELSEA   aneth + labneh au poivre   câpres   oignon marinés   crostini   caviar rouge CAMERISE CURED SALMON BY CHELSEA SMOKE HOUSE   dill + cracked pepper labneh   capers   pickled red onions   crostini   salmon roe - SAINT-CHINIAN, CAZAL VIEL (FRA)	13
	SALADE D'ÉTÉ   pouces verte de la ferme Juniper   concombre   tomate   croustillants de parmesan aux olives noires   échalotes frites	12
	SUMMER SALAD   Juniper farm baby greens   cucumber   tomato   black olive parmesan crisps   fried shallots - SAUVIGNON BLANC, FINCA LOS TREZONES (ESP)	12
	SALADE DE BETTERAVES ET CAROTTES   noix de cajou   abricots séchés   fromage de chèvre émietté vinaigrette à l'orange	12
	BEET AND CARROT SALAD   cashew   apricot   goat cheese crumble   orange vinaigrette - CHENIN BLANC, BARREL SELECTION 008 (ZA)	12
	CARPACCIO DE BOEUF   mayo au thym et à l'ail noir   crostinis   roquette   tuile de parmesan BEEF CARPACCIO   black garlic and thyme mayo   crostinis   arugula   parmesan crisp - PINOT NOIR, INNISKILLIN (CAN)	12
	ASSIETTE DE 3 FROMAGES DU QUÉBEC   fruits   amandes   confiture   crostinis 3 QUEBEC CHEESES   fruits   almonds   conserve   crostinis - Demandez a votre serveur / Ask your server	23

Bonifiez votre plat: tofu grillé +5 / poitrine de poulet +9 / saumon fumé à Chelsea +9  
 Enhance your dish: grilled tofu +5 / chicken breast +9 / Chelsea smoked salmon +9

# LE BISTRÖ

## BISTRO

- MAQUEREAU DU NORD DE L'ATLANTIQUE | fenouil rôti | tomate | olive | vinaigrette câpre et aneth | asperges rôties 24  
 NORTH ATLANTIC MACKEREL | roasted fennel | tomato | olive | dill and caper vinaigrette | grilled asparagus  
 - CHENIN BLANC, BARREL SELECTION 008 (ZA)
-  BOL VÉGÉTALIEN CRU | quinoa + coeurs de chanvre | tofu grillé | légumes du jardin | vinaigrette à l'origan | 18  
 amandes épicées
-  RAW VEGAN BOWL | quinoa + hemp seed hearts | grilled tofu | garden patch vegetables | oregano dressing | 18  
 spiced almonds  
 - SAUVIGNON BLANC, FINCA LOS TREZONES (ESP)
- BURGER NORDIK | oignons marinés | tomate | cheddar vieilli | confiture de bacon | dijonnaise | pain à la pomme de 20  
 terre et oignons verts | boulette de boeuf de l'I-P-E nourri à l'herbe  
 NORDIK BURGER | pickled onions | tomato | old cheddar | bacon jam | dijonnaise | potato and scallions bun |  
 PEI grass fed beef patty  
 - CABERNET SAUVIGNON, GRAN RESERVA, CARMEN (CHI)
- MÉDAILLON DE BISON GRILLÉ | oignons verts grillés | boulgour au citron | compote de bleuets et porto 27  
 GRILLED BISON MEDALLION | grilled scallions | lemon bulgar | port and blueberry compote  
 - TEMPRANILLO, VILLA REAL ROBLE (SPA)
-  BURGER VÉGÉTARIEN | roquette | tomate | oignon | guacamole | pain aux oignons et graine de pavot 18  
 VEGETARIAN BURGER | arugula | tomato | onion | guacamole | onion and poppy seed bread  
 - VIOGNIER, CAZAL VIEL (FRA)
- SANDWICH AU POULET BUFFALO | gouda Glasgow Glen | carottes marinées | roquette | dijonnaise 19  
 BUFFALO CHICKEN SANDWICH | Glasgow Glen gouda | pickled carrot | arugula | dijonnaise  
 - VIOGNIER, CAZAL VIEL (FRA)
-  CHEVEUX D'ANGE | échalottes et ail noir | pois vert | champignons rôtis | beurre brun au basilic 17  
 ANGEL HAIR PASTA | black garlic and shallots | green peas | roasted mushrooms | basil brown butter  
 - PINOT GRIGIO, RUFFINO (ITA)
-  PÉTONCLES DE L'ATLANTIQUE SAISIÉS | ricotta + purée de pois | jarret de jambon fumé | confit de citron au miel 25  
 PAN SEARED ATLANTIC SCALLOPS | ricotta + pea pulse | smoked ham hock | lemon honey confit  
 - BARBERA / NEBBIOLO, BRICCO (ITA)

Bonifiez votre plat: tofu grillé +5 / poitrine de poulet +9 / saumon fumé à Chelsea +9  
 Enhance your dish: grilled tofu +5 / chicken breast +9 / Chelsea smoked salmon +9

# TABLE D'HÔTE

À PARTIR DE 17H - FROM 5 PM

Nous vous offrons de continuer votre expérience Nordik en découvrant notre table d'hôte tous les soirs à partir de 17h. Ajoutez 2 services à votre repas du menu Bistro pour 12\$

We offer you to continue your Nordik experience discovering our table d'hôte every night from 5 pm. Add 2 courses to any Bistro item for 12\$

Votre plat / Your main

+12\$

Menu table d'hôte

Table d'hôte menu

Ajoutez / Add

25\$

Avec accord des vins

With wine pairings

## 1<sup>er</sup> SERVICE / 1<sup>st</sup> COURSE

### SOUPE / SOUP

Soupe saisonnière / Seasonal soup

- ACCORD SELON LA SOUPE/ PAIRING ACCORDING TO THE SOUP

OU / Or

### SALADE D'ÉTÉ / SUMMER SALAD

pouces verte de la ferme Juniper | concombre | tomate |

croustillants de parmesan aux olives noires | échalotes grillées

Juniper farm baby greens | cucumber | tomato | black olive parmesan crisps | fried shallots

- SAUVIGNON BLANC, FINCA LOS TREZONES (ESP)

OU / Or

### TOAST TOMATE AVOCAT / TOMATO AVOCADO TOAST

tuile de parmesan | dijonnaise au basilic

parmesan crisp | basil dijonnaise

## 2<sup>ème</sup> SERVICE / 2<sup>nd</sup> COURSE

CHOISISSEZ N'IMPORTE QUEL PLAT DANS LE MENU BISTRO

CHOOSE ONE MAIN COURSE IN THE BISTRO MENU

## 3<sup>ème</sup> SERVICE / 3<sup>rd</sup> COURSE

### TORTE AU CHOCOLAT SANS GLUTEN / GLUTEN FREE CHOCOLATE TORT

- PINEAU DES CHARENTES, CHÂTEAU BEAULON 5 ANS (FRA)

OU / Or

### CRÈME BRULÉE

- PINEAU DES CHARENTES, CHÂTEAU BEAULON 5 ANS (FRA)

Café, thé

*Coffee, tea*