



BISTRØ
NORDIK

NOUVELLE CUISINE NORDIQUE

LES ENTRÉES
appetizers

TARTARE DE SAUMON FRAIS AUX FRUITS EXOTIQUES
ET MAYO VÉGANE ÉPICÉE

Fresh salmon tartare with exotic fruit and spicy vegan mayo
14\$ entrée (appetizer) / 22\$ plats (main)

CEVICHE DE PÉTONCLES DU NOUVEAU-BRUNSWICK,
CREVETTES DE MATANE FAÇON NORDIK

Nordik-style New-Brunswick scallop ceviche, Matane shrimp
14\$

PIEVRE GRILLÉE SUR UNE SALADE ALGUES

Grilled octopus on a bed of seaweed salad
15\$

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON,
CHUTNEY ACIDULÉ À LA RHUBARBE

Homemade foie gras terrine, tart rhubarb chutney
18\$

FONDUE PARMESAN ET FROMAGES DU QUÉBEC,
CAMEL DE BIÈRE CROIX NOIRE

*Fondue Parmesan and Quebec Cheese with caramel
made from Croix-Noire beer*
12\$

CASSOLETTE DE RIS DE VEAU DU QUÉBEC AUX MORILLES

Calf sweetbread casserole with morels
18\$

BRIOCHÉ D'ESCARGOTS FLAMBÉS AU PASTIS,
CRÈME D'AIL ET AMANDES

*Escargots en brioche, flambéed with pastis, garlic cream
and almonds*
15\$

ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX LÉGUMES DE SAISON
ET TOFU CRÉMEUX AU CURRY

Spring roll with seasonal vegetables and creamy curry tofu
10\$



LES ENTRE-DEUX
soups and salads

SOUPE À L'OIGNON, RÉDUCTION
DE BIÈRE IPA, GRATINÉE
AU FROMAGE D'ICI

*Oven-baked onion soup
with IPA beer reduction and local cheese*
10\$

LE CHAUDRON MAISON DU CHÂTEAU

The Château's house chowder
6\$

LE CŒUR DE CÉSAR REVISITÉ
CHAUD OU FROID

The Caesar, revisited, hot or cold
11\$ entrée (appetizer) / 18\$ plats (main)

LA VERDURETTE ET
SES LÉGUMES DE SAISON

Green salad with seasonal vegetables
8\$

LES ENTRÉES
À PARTAGER
appetizers to share

LA PLANCHE DE FROMAGES
DE CHARLEVOIX, CONFITURES
ET CRAQUELINS

Charlevoix cheese platter, jams and crackers
22\$

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES D'ICI
ET MARINADES MAISON

*Local charcuterie platter
with homemade marinades*
22\$

VÉGÉTALIEN — INFORMEZ-VOUS AU SUJET DE
NOS OPTIONS VÉGÉTALIENNES
Vegan — ask about vegan options

LES BURGERS

burgers

BURGER DE BŒUF 100% ANGUS
DE L'ALBERTA, ÉPICES DE MONTRÉAL
100% Alberta Angus beef burger, Montreal spices
17.95\$

BURGER D'AGNEAU DU QUÉBEC
ET FROMAGE DE CHÈVRE
Quebec lamb burger with goat cheese
19\$

BURGER NORDIK AU PORC ET AUX CREVETTES
Nordik pork and shrimp burger
18.95\$

LES STYLES VÉGANS

vegan styles

✓ BURGER AU PORTOBELLO
ET LÉGUMES GRILLÉS, TOFU
Portobello, grilled vegetable and tofu burger
16.95\$

✓ TAO DE TOFU, SUR UN RIZ BASMATI
AU LAIT DE COCO
*Tofu general Tao on a bed of basmati rice
and coconut milk*
19\$

✓ BURGER SANS SOUCI DU CHÂTEAU (BOULETTE
VÉGANE/PAIN SANS GLUTEN NI LACTOSE)
*The Château's Sans-souci burger
(vegan patty, gluten and lactose-free bun)*
18.95\$

TABLE D'HÔTE

table d'hôte

CRÉEZ VOTRE PROPRE TABLE D'HÔTE AVEC LE MENU À LA CARTE.
Create your own four-course meal from the à la carte menu.

Formule 35\$ / \$35 Menu

LES ENTRE-DEUX,
LES BURGERS OU LES STYLES
VÉGANS ET LES DESSERTS

*Soups and salads, burgers or
vegan styles, and desserts*

Formule 45\$ / \$45 Menu

LES ENTRE-DEUX,
LES PLATS PRINCIPAUX,
LES DESSERTS

*Soups and salads,
main courses, desserts*

LES COMFORT FOOD

comfort food

JOUE DE BŒUF ET SON SIROP DE VIN ROUGE
Beef cheek and red wine syrup
23\$

LA BAVETTE DE BŒUF GRILLÉ
AUX TROIS POIVRES
Three-pepper grilled flank steak
25\$

CÔTE LEVÉE DE PORC DU QUÉBEC LAQUÉ
À LA ROOT BEER
Quebec pork spare ribs glazed with root beer
25\$

COCOTTE D'ÉPAULE DE PORC À L'ÉRABLE
Maple pork shoulder pot roast
28\$

PARMENTIER DE CANARD CONFIT ICI,
JUS D'ARGOUSIER DU MONT FERRÉOL
*Parmentier of local duck confit,
Mont Ferréol sea buckthorn juice*
25\$

PAVÉ DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE POÊLÉ
SUR UN LIT DE LENTILLES VERTES
Atlantic salmon steak pan-fried on a bed of green lentils
22\$

PÉTONCLE U10 DE ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD
JUSTE RÔTI SUR UN RISOTTO
À L'ENCRE DE SEICHE
Seared U10 scallops from PEI on squid ink risotto
29\$

RAVIOLIS EN DUO COURGE BUTTERNUT ET
PORTOBELLO AU PESTO DE TOMATES SÉCHÉES
*OPTION VÉGANE DISPONIBLE
*Butternut squash and portobello ravioli duo
with sundried tomato pesto*
**Vegan option available*
18\$

LES DESSERTS

desserts

LE PETIT POT DE CRÈME BRÛLÉE
DU MOMENT CUIT À LA VAPEUR

*Crème brûlée of the day steamed
in a small jar*

9\$

LE MOELLEUX JUSTE CUIT
ET SA CRÈME GLACÉE ARTISANALE

Fondant served with artisanal ice cream

11\$

TARTE AU SUCRE ET CROÛTE
DE QUINOA, QUENELLE GLACÉE
À LA VANILLE FRANÇAISE

*Sugar pie with a quinoa crust
and French vanilla ice cream quenelle*

8\$

DUO DE SORBETS ARGOUSIER
ET FRAMBOISE ET FRUITS FRAIS
DE SAISON

*Sea buckthorn and raspberry
and fresh seasonal fruit sorbet duo*

9\$

GÂTEAU AUX CAROTTES
ET À LA FRAMBOISE, COULIS DE
FROMAGE À LA CRÈME À L'ÉRABLE

*Carrot and raspberry cake,
maple cream cheese coulis*

10\$

ASSIETTE DE FROMAGES D'ICI ET
D'AILLEURS, CONFITURES
ET CRAQUELINS

*International cheese platter, jams
and crackers*

14\$



AU RYTHME DES RÉCOLTES,
AU GRÉ DES SAISONS,
LA NOUVELLE CUISINE
NORDIQUE MET EN VALEUR
LA NATURE D'ICI, SA
DIVERSITÉ, LES PRODUITS
DE LA CÔTE-DE-BEAUPRÉ
ET DES RÉGIONS VOISINES,
BERCEAU DE L'AGRICULTURE
EN AMÉRIQUE.

DE LA RENCONTRE ENTRE CHEF
INSPIRÉ ET PRODUCTEURS
PASSIONNÉS NAÎT UNE CUISINE
SANTÉ TOUT EN FRAÎCHEUR,
CONCOCTÉE AVEC RAFFINEMENT
POUR LE BIEN-ÊTRE. ADIEU
SUCRES, GRAS SATURÉS,
EXCÈS DE SEL ET CALORIES !

BONJOUR PURETÉ, SIMPLICITÉ
ET BON GOÛT !

DAVID RUEL, CHEF EXÉCUTIF
ET SON ÉQUIPE

As seasons and harvests come
and go, new Nordic cuisine
showcases the best that nature
has to offer in all its diversity;
particularly products from the
Côte-de-Beaupré and
surrounding area, the cradle of
agriculture in North America.

An inspired chef met with
passionate producers and
a fresh, healthy cooking
movement was born, put
together with one eye on
sophistication and the other
on well-being. Wave goodbye to
sugar, saturated fats, salt and
calories! And say hello to terrific
pure and simple flavours!

David Ruel, Executive Chef,
and team