

NACARAT

PLAISIRS LIQUIDES

Chai Tai

\$22

Une interprétation moderne du Mai Tai, par Grant Sceney.

Entre tension et douceur — une chaleur qui persiste.

*A modern interpretation of the Mai Tai, by Grant Sceney.
Between tension and softness — a warmth that lingers.*

The Botanist Gin, Plantation Dark Rum, lime, ananas.



Mission Artemis

\$20

Une orbite silencieuse entre lumière et profondeur. Empress Gin et Tanqueray Rangpur Gin tracent une trajectoire florale et limpide, portée par une noix de coco épicée, citron et calamansi.

Un voyage maîtrisé — clarté au départ, douceur au retour.

*A quiet orbit between light and depth.
Empress Gin and Tanqueray Rangpur Gin trace a floral lucid path, lifted by spiced coconut, lemon, and calamansi.
A measured journey — clarity on departure, softness on return.*



Naughty

\$24

Un Pornstar Martini pétillant, alliant la vodka Absolut Elyx, du fruit de la passion, une touche de vanille et un généreux trait de Prosecco.

A bubbly Pornstar martini, combining Absolut Elyx vodka, passion fruit, a hint of vanilla and a good hunch of Prosecco.



Nice

\$26

Un Collins pétillant et élégant, préparé avec de la vodka Belvedere, du Saint-Germain, de l'eau gazeuse et une portion généreuse de Prosecco.

A sparkling, elegant Collins made with Belvedere Vodka, Saint-Germain, soda water, and a generous float of Prosecco.



Deluxe Old Fashioned ~~\$24~~

Une rencontre maîtrisée entre deux mondes, précis, lent, inaltérable.
Riche, structuré, intemporel — Mariage de Lot 40 rye et Zacapa 23 rum.

A masterful meeting of two worlds, precise, unhurried, unalterable.

Rich, structured, timeless. — blend of Lot 40 rye and Zacapa 23 rum



Neo Tokyo \$26

Long, froid, précis, une ligne pure dans le verre. Une nuit de néons et de pluie chaude, entre Tokyo et Montréal, où Nacarat capte l'élégance du futur.

Long, cold, and precise, a pure line in the glass. A night of neon and warm rain, between Tokyo and Montreal, where Nacarat captures the elegance of the future.

Toki Whisky, Miel, Poivre du Sichuan, citron, bitter cacao, soda.



Taxes et service non-inclus / Taxes and service not included

L'Amoureux

\$28

Une interprétation subtile du Martinez, où le mezcal remplace le gin avec profondeur et une fumée délicate. Équilibré, précis et naturellement raffiné à l'image de celui qui l'a inspiré...

A subtle interpretation of the Martinez, where mezcal replaces gin with depth and a delicate smokiness. Balanced, precise, and naturally refined in the image of the one who inspired it..

Illegal Mezcal, Noilly Pratt, Cocchi di Torino, Abricot, Bitter Abbott



Negronen

\$26

Le cocktail signature du bar Nacarat. Une variation du mezcal negroni, réalisée avec du mezcal, du cognac X.O, un assemblage d'amari, fumé au bois de hêtre.

The signature cocktail of Nacarat bar. A riff on a mezcal negroni made with mezcal, X.O Cognac, a blend of amari, smoked with beachwood.



Safe word \$28

Une descente lente — délibérée, irréversible.

Une profondeur qui s'installe — tension retenue, puis relâchée. Le contrôle, avant tout.

*A slow descent — deliberate, irreversible.
Depth that settles in — tension held, then released. Control, above all.*

Cognac, Averna, Noilly Prat, amaretto, abricot, palo santo.



Infused Negroni \$80

(2-4 pers)

Pour les amoureux du Negroni...
surprenant, évolutif, amer, doux, fruité...

For Negroni lovers...surprising, evolving, bitter, sweet, fruity...

Gin Botanist, Mélange de vermouths, Campari



Solar Flair 0% \$22

Une intensité maîtrisée, entre tension et chaleur.

Un écho au retour de mission, entrée contrôlée, friction, puis chaleur diffuse.

Précis, vibrant, persistant.

A controlled intensity, balancing tension and warmth.

An echo of a return from mission, controlled entry, friction, then a diffuse heat.

Precise, vibrant, persistent

Seedlip Garden, Verjus, Sirop de caramel



Midnite express 0% 18

Une tension douce entre exotisme et réconfort suave en surface, plus dense en fond.

Un voyage nocturne, discret mais intense.

A gentle tension between exoticism and comfort smooth on the surface, deeper at its core.

A nocturnal journey, discreet yet intense.

Passion, Crème, Caramel, Bitters



Bieres

St-Caz, Pils (355ml) 4% 11
Les Grands-Bois, St-Casimir

Peroni, Lager (330ml) 5.2% 13
Italie

Sunsplit, NEIPA (473ml) 6.5% 14
Dominion City (TO) Brassée par 4Origines, Montréal

West by Sud-Ouest, West Coast IPA (473ml) 6.0% 14
4Origines, Montréal

Ghost Farm, IPA 6.0% 14
Wills, Montréal

Hugo Blanche, Witbier 4.5% 14
Wills, Montréal

Caffiend, Cappucino Stout 5.8% 14
4Origines, Montréal

Sans alcool

Alcohol free

Petite Pause IPA 0.0% 10
Les Grands-Bois, St-Casimir

Peroni Lager 0.0% 13
Italie

Fin soda 0%

Poire 12
Pear

Camerise et sapin baumier
Haskap berry and balsam fir

Aperitivo Spritz
Aperitivo Spritz

Mule gingembre
Ginger mule

Verveine collins
Lemone verbena collins

Vins *Wines*

Vins Rouges

6 oz/BTL

Rosetti, Poggio del Sol

Merlot — 2018

15 / 60

Côtes-du-Rhône, Vidal-Fleury, 2021

Grenache–Syrah–Mourvèdre — 2021

16 / 62

Haut-Médoc, Les Hauts de Lestac, 2021

Cabernet Sauvignon–Merlot — 2021

18 / 65

Langhe Rosso, Marziano Abbona, 2023

Nebbiolo–Barbera–Pinot Nero — 2023

20 / 100

Barolo, Rocca Ripalta

Nebbiolo — 2019

34 / 138

Vins Blancs

6 oz/BTL

Veneto, Terre dei Buth

Pinot Grigio — 2023

15 / 60

Niagara, Cave Spring

Riesling — 2023

18 / 65

Bourgogne, Louis Latour

Chardonnay — 2024

22 / 105

Chablis, Domaine Baudouin, La Perle de Baudouin

Chardonnay — 2022

28 / 118

Sancerre, Pierre Martin

Sauvignon Blanc — 2024

30 / 120

Vins Roses

6 oz/BTL

Chartreuse de Mougères, Pèlerin, Pays de Caux

Grenache—Mourvèdre

15/ 60

Champagnes et Mousseux

Champagnes and Sparkling

	5 oz./BTL
Mionetto	18 / 75
Prosecco, Italie	
Louis Roederer, Brut Collection 244	38 / 200
Champagne, Chardonnay, Pinot noir et Pinot meunier, France	
Veuve Clicquot, Ponsardin Brut	249
Champagne, Chardonnay, Pinot noir et Pinot meunier, France	
Veuve Clicquot, Ponsardin Brut Rosé, Magnum (1.5L)	580
Champagne, Chardonnay, Pinot noir et Pinot meunier, France	
Krug, Grande Cuvée Brut (375ml)	450
Champagne, Chardonnay, Pinot noir et Pinot meunier, France	
Moët et Chandon, Dom Pérignon Brut, 2008	990
Champagne, Chardonnay, Pinot noir et Pinot meunier, France	
Moët et Chandon, Dom Pérignon Brut Rosé, 2013	945
Champagne, Chardonnay, Pinot noir et Pinot meunier, France	
Piper-Heidsieck, Brut Rare, 2002	900
Champagne, Chardonnay, Pinot noir, France	

Spiritueux

Spirits

Whiskies

Scotches

Aberlour, 12 ans (12 years)	20
Ardbeg, 10 ans (10 years)	30
Bowmore, 22 ans Aston Martin Master's Collection (1oz)	200
Bowmore, 12 ans (12 years)	20
Bruichladdich, The Classic Laddie	28
Chivas Regal, 12 ans (12 years)	14
Coachbuilt, Build N°001	22
Coachbuilt Nacarot edition 30 ans (30 years)	220
Cragganmore, 12 ans (12 years)	25
Cù Bòcan, Cask Strength Limited Edition (1 oz.)	140
Dalwhinnie, 15 ans (15 years)	30
Glenfiddich, 12 ans (12 years)	22
Glenkinchie, 12 ans (12 years)	22
Glenmorangie, 10 ans (10 years)	21
Glenmorangie X	18
Glenlivet 12 ans (12 years)	23
Highland Park, 12 ans (12 years)	25
Highland Park, 18 ans (18 years)	50
Johnnie Walker Black Label	18
Johnnie Walker Blue Label	70
Johnnie Walker Gold Label	26
Johnnie Walker Green Label	24

Jura, 10 ans (10 years)	18
Jura, 12 ans (12 years)	20
Lagavulin, 16 ans (16 years)	38
Laphroaig Quarter Cask	30
Laphroaig, 10 ans (10 years)	26
Macallan Double Cask, 12 ans (12 years)	34
Macallan Reflexion (1 oz.)	275
Monkey Shoulder	17
Oban, 14 ans (14 years)	35
Talisker, 10 ans (10 years)	25
The Balvenie, 12 ans (12 years)	30
The Dalmore, 12 ans (12 years)	32
The Dalmore, 15 ans (15 years)	65
The Dalmore Cigar Malt	60
The Dalmore Port Wood	40
The Famous Grouse	14
The Glenlivet Double Oak, 12 ans (12 years)	22

Japonais *Japanese*

Nikka from The Barrel	18
Nikka Yoichi Single Malt	30
Suntory Toki	19

Irlandais *Irish*

Jameson	13
---------	----

Bourbons et Whiskies Américains

Bourbons American Whiskeys

Buffalo Trace	20
Bulleit, 10 ans (<i>10 years</i>)	20
E.H. Taylor Small Batch	75
Jack Daniel's Gentleman Jack	19
Jack Daniel's Old No 7	16
Jack Daniel's Single Barrel	23
Knob Creek	20
Knob Creek Rye	20
Maker's Mark	20
Michter's Us*1 Bourbon	31
Michter's Us*1 Sour Mash	36
Michter's 25 years Old Rye (1oz.)	625
Old Rip Van Winkle, 10 ans (<i>10 years</i>) (1oz.)	150
Old Rip Van Winkle, 12 ans (<i>12 years</i>) (1oz.)	225
Old Rip Van Winkle, 20 ans (<i>20 years</i>) (1oz.)	312
William Larue Weller, Barrel Proof (1oz.)	250
Woodford Reserve	20

Canadiens *Canadians*

Bearface 7 ans (<i>7 years</i>)	14
Canadian Club	13
Crown Royal	14
Lot°40 Rye	16

Vodka

Absolut	13
Aboslut Citron	14
Absolut Elyx	16
Belvedere	16
Cirka Terroir	15
Chase Smoked Vodka	22
Chopin	15
Grey Goose	16
Ketel One	14

Sauf indication contraire, nos spiritueux sont servis en portions de 1,5 oz

Unless otherwise indicated, our spirits are served in 1,5 oz pours

Rhums *Rums*

Appleton Estate Signature	14
Bacardi Superior Blanc	16
Bacardi Gran Reserva Maestro	16
Bacardis 8 ans (8 years)	15
Barbancourt 3 stars	14
Brugal Extra Dry	14
Brugal Papa Andres (1oz.)	250
Diplomatico Mantuano	16
Diplomatico Reserva	16
El Dorado, 12 ans (12 years)	14
Havana Club, 3 ans (3 years)	14
Havana Club, 7 ans (7 years)	14
Mount Gay Eclipse	17
Planteray Barbades 5 ans (5 years)	14
Planteray Jamaica Bourbon Cask	35
Plantaray Original Dark	16
Planteray X.O. 20e Anniversaire	22
Planteray 3 Stars	14
Ron Zacapa Solera 23 Gran Rserva	26

Tequila

Amor Mio Anejo Black Bottle	40
Amor Mio Extra Anejo	48
Olmecca Altos Plata	16
Casamigos Blanco	25
Casamigos Reposado	28
Cazadores Reposado	14
Clase Azul Gold	150
Clase Azul Plata	60
Don Julio Anejo, 1942	80
Don Julio Blanco	22
Don Julio Reposado Primavera	80
Espolon Blanco	14
Hornitos Plata	14
Mandala Night Limited Edition Extra Anejo	90
Patron Silver	24
Patron Reposado	30
Patron Anejo	32

Mezcal

Alipus Destilado En Barro	80
Alipus San Andrès	20
Alipus Santa Ana Del Rio	20
Del Maguay Vida	20
El Jolgorio Tobaziche	85
Los Siete Misterios	23
Marin & Marin Mezcal Artesanal	33

Gin

Aviation	19
Beefeater	14
Bombay Sapphire	14
Cambridge	30
Cambridge Three Seasons	62
Cirka Sauvage	16
Citadelle	14
Empress 1908	16
Ford's Gin	14
Hendrick's	16
Hendrick's Flora Adora	18
Hendrick's Orbium	18
Madison Park London Dry	14
Monkey 47	35
No. 3 London Dry Gin	16
Roku Gin	17
Saint-Laurent	17
Tanqueray Rangpur Lime	16
Tanqueray No.10	16
The Botanist	16
Ungava	14

Cognac et Calvados

Boulard Calvados	16
Courvoisier V.S.O.P.	25
Hennessy V.S.	22
Hennessy V.S.O.P.	36
Hennessy Paradis Impérial Grande (1 oz)	700
Hennessy X.O.	90
Pierre Ferrand 1er Cru	20
Remy Martin 1738	35
Remy Martin V.S.O.P.	30
Tesseron X.O.	150

Sauf indication contraire, nos spiritueux sont servis en portions de 1,5 oz

Unless otherwise indicated, our spirits are served in 1,5 oz pours

Nourriture

Food



Huitres fraîches et condiments

Fresh oysters and condiments  

6 pour 32\$

12 pour 59\$

Sushi de l'Artisans

Artisans Sushi 

6 pour 16\$

12 pour 26\$

Poulet Croustillant Coréen 24

Korean Fried Chicken

Sauce coréenne et crème sure à la coriandre

Korean sauce and cilantro sour cream

Escargot à la Bourguignonne 19

Burgundy-style Escargots

Petis croûtons au beurre et citron confit

Small buttered croutons and confit lemon

Pieuvre Grillée et Labneh 28

Grilled Octopus and Labneh 

Citron confit, menthe et concombre

Preserved lemon, mint, cucumbers

Bavette de Bœuf et Chimichurri 21

Beef Flank and Chimichurri  

Bavette grillée sur brochette, fleur de sel et piment Gorria

Grilled flank steak skewers, Gorria chili and fleur de sel

Club Sandwich du Queen E 25

Queene E's Club Sandwich

Poitrine de poulet grillée, bacon, œuf dur, mayonnaise, tomates et laitue

Grilled chicken breast, bacon, hard-boiled egg, mayonnaise, tomatoes, lettuce

Burrata 36

Burrata

Poivrons rôtis, pétales de tomates confites, basilic et huile d'olive

Roasted peppers, confit tomato petals, basil and olive oil

 Sans Gluten / Gluten free

 Végétalien / Vegan

 Sans Lactose / Lactose free

Veuillez noter que la consommation de viandes crues ou insuffisamment cuites, de hamburgers, de volaille, de crustacés et de fruits de mer présente un risque d'intoxication alimentaire grave.



OCEAN WISE

Please note that eating raw or undercooked meats, burgers, poultry, shellfish, and seafood poses a risk of serious food poisoning.

Taxes et service non-inclus / Taxes and service not included

Planche Charcuterie et Fromage 47

Charcuterie and Cheese Board

Deux fromages et trois charcuteries du Québec, baguette et condiments

Two cheeses and three charcuterie from Quebec, baguette and condiment

Melange de Noix 9

Mixed Nuts

Mélange d'épices maison

Olives Marinées 9

Marinated Olives

Herbes et écorce de citron

Herbs and lemon zest

Crudité et Trempette 15

Crudité and Dip

Humus, citron japonais, sésame grillé et pousse de coriandre

Hummus, Japanese lemon, toasted sesame and coriander shoots

Frites à la truffe maison 14

House Truffle Fries

Ciboulette et fromage du Lac Saint-Jean

Chives and Lac Saint-Jean cheese

Planche de Fromage

Cheese Board

Sélection de fromages du Québec

Quebec cheese selection

3 morceaux / 3 pieces 35\$

5 morceaux / 5 pieces 53\$

7 morceaux / 7 pieces 71\$

Focaccia Maison 10

House Focaccia

Beurre fermier à la fleur de sel

Farmhouse butter and fleur de sel

Desserts

Tout Chocolat 15

All Chocolate

Mousse au chocolat et fève de tonka, crémeux chocolat framboise, gelée de lait au cacao et grué de cacao

Chocolate and tonka bean mousse, raspberry chocolate cream, cocoa milk jelly, and cocoa nibs

Baba Flambé au Rhum 21

Rum-Flambéed Baba

Chantilly à la vanille et mélilot, compote de camerise

Vanilla and sweet clove chantilly, haskap compote

Si vous avez des allergies ou autres restrictions alimentaires, veuillez en informer votre serveur et il nous fera plaisir de répondre à vos besoins.

If you have any allergies or other dietary restrictions, please let your server know and we will be happy to accommodate your needs.