

NACARAT

TERRASSE  TERRACE

≡ LILLET® ≡

Bulles

	5oz / 750mL / 500mL
Mionetto, Prosecco, Brut, Italie	\$ 18 / \$ 75
Canevel, Valdobbiadene, Italie	\$ 20 / \$ 95
Laurent Perrier, Brut, Champagne	\$ 38 / \$ 200 / \$ 380
Laurent Perrier, Rosé, Brut, Champagne	\$ 52 / \$ 280 / \$ 550
Veuve Cliquot Ponsardin, Brut, Champagne	\$ 41 / \$ 240 / \$ 500
Ruinart, Blanc de Blancs, Champagne	\$ 98 / \$ 490
Dom Pérignon, Brut, 2008, Champagne	\$ 990
Dom Pérignon, Rosé, 2013, Champagne	\$ 1290

Rosés

	5oz / 750mL / 1500mL
Côte des Roses, Languedoc-Roussillon, 2025	\$ 18 / \$ 75 / \$ 120
Ultimate Provence, Côtes de Provence, 2024	\$ 22 / \$ 105 / \$ 210
M de Minuty, Côtes de Provence, 2025	\$ 24 / \$ 118
Château de Selle, Côtes de Provence, 2024	\$ 188 / \$ 360

Blancs

	5oz / 750mL
Klimt, White Blend, Autriche	\$ 16 / \$ 70
Oyster Bay, Pinot Grigio, Nouv. Zélande	\$ 18 / \$ 75
Batasiolo, Gavi di Gavi, Italie, 2024	\$ 20 / \$ 95
Louis Latour, Chardonnay, France, 2024	\$ 22 / \$ 105
Chavet, Sauvignon blanc, France, 2024	\$ 24 / \$ 118
Baudouin, La Perle, Chablis, France, 2023	\$ 28 / \$ 128
H. Brochard, Sancerre, France, 2023	\$ 30 / \$ 140

Rouges

	5oz / 750mL
San Marzano, Puglia IGP Sangiovese, Italie	\$ 16 / \$ 70
Vidal-Fleury, Côtes du Rhône, France, 2021	\$ 18 / \$ 75
Terrazas, Malbec, Argentine, 2022	\$ 20 / \$ 95
Fontanel, Maury-Grenat, France, 2019	\$ 22 / \$ 105
Daudet-Naudin, VDF, Pinot Noir, France, 2023	\$ 24 / \$ 118
Luce della Vite Lucente, Toscane, Italie, 2022	\$ 28 / \$ 128
Rocca Ripalta, Barolo, Italie, 2019	\$ 30 / \$ 140

Vodka

Absolut Elyx	16
Belvedere	20
Cirka Terroir	18

Gin

Citadelle	16
Hendrick's	20
Saint-Laurent	17
Tanqueray Rangpur Lime	16
The Botanist	22

Tequila et Mezcal

Altos Plata	16
Amor Mio Anejo Black Bottle	40
Astral Blanco	16
Casamigos Reposado	28
Don Julio Anejo, 1942	80
Don Julio Blanco	22
Patron Silver	24
Patron Reposado	30
Patron Anejo	32
Del Maguey Vida	20
Marin & Marin Mezcal Artesanal	33

Rhum

Diplomatico Mantuano	16
Havana Club, 3 ans	14
Novo Fogo Tanager (<i>Cachaça</i>)	20
Planteray 3 Stars	14
Planteray Original Dark	16
Planteray Barbados 5 ans	22
Ron Zacapa Solera 23 Gran Reserva	26

Whisky















Crown Royal	16
Lot°40 Rye	18
Jameson	16
Chivas Regal, 12 ans	22
Chivas Regal, 18 ans	40
Coachbuilt, Build N°001	30
Coachbuilt Nacarat édition 30 ans (1 oz.)	180
Glenmorangie, 12 ans	24
Lagavulin, 16 ans	46
Macallan Double Cask, 12 ans	48
Monkey Shoulder	20
Oban, 14 ans	42

Bières\Beers

Peroni, 330mL	\$ 13
Peroni 0%, 330mL	\$ 13
Stella Artois 330mL	\$ 13
Corona 330mL	\$ 13
Corona Sunbrew 0% 330mL	\$ 13
Dominion City, Sunsplit IPA, 473mL	\$ 14
La Memphré, Wietber Framboise, 473mL	\$ 14
Wills, Hugo Blanche, Wietber, 473mL	\$ 14
Des Cantons, Pic de l'Ours, Ale blonde 0,5%, 473mL	\$ 14
Des Cantons, Allez Piou-Piou, IPA 0,5%, 473mL	\$ 14
Fleuri, Klaus, Cidre Brut, 473mL	\$ 14
Fleuri, Rosie, Cidre Brut à la framboise, 473mL	\$ 14

Spiritueux

Cocktails

	Espresso Martini 12.5% <i>Vodka Absolut Vanilia, espresso, cold brew</i>	20
	Margarita 23% <i>Tequila Altos, Cointreau, lime</i> +2\$ <i>Mangue épicée ou fruit de la passion</i>	24
	Lillet Spritz 10% <i>Lillet Blanc, Saint-Germain, menthe, soda</i>	20
	Bunny Sour 12% <i>Gin Malfy, melon d'eau, citron, concombre, soda, blanc d'œuf</i>	22
	Montréal Mule 9% <i>Vodka Belvedere, Fin Soda gingembre</i>	20
	Mi Vida 14.5% <i>Mezcal Del Maguey, Saint-Germain, Aperol, Sherry, citron</i>	25
	A la Française 13.5% <i>Gin Citadelle, Cognac Hennessy V.S, Laurent Perrier Brut, verjus, citron</i>	30
	Army & Navy 19% <i>Rhum Havana Club 3 ans, gin Tanqueray Rangpur, orgeat, bitter</i>	22
	Right Word 16.5% <i>Gin Hendrick's, Lillet blanc, Saint-Germain, lime</i>	20
	Dark n' Stormy 12.5% <i>Rhum Plantation Dark, lime, bière de gingembre</i>	20
	Peach Monkey 17% <i>Whisky Monkey Shoulder, pêche, soda</i>	20
	Cosmopolitain (*Up ou On the rocks ?) 19% <i>Vodka Belvedere, Skinos masticha, lime, canneberge</i>	22
	Bloom Royale 0% <i>French Bloom le Blanc 0%, sureau, romarin</i>	20
	Solar Flair 0% <i>Seedlip garden, verjus, sirop de caramel</i>	22



Desserts

Poire en trompe-l'oeil 15

Tartelette aux fruits de saison 15

Barre gourmande au chocolat signature 15

Nourriture

A partager 39

Glace minute — chocolat ou vanille
Service à table dans son bol Pacojet
(500 mL)

*Fruits rouges, crumble croustillant et meringue au
mélilot*




Huîtres fraîches et condiments   6/12
30 - 56

Burrata 38
*Compotée de poivrons et tomates confites,
basilic frais et croûtons* Extra Prosciutto +\$9

Pieuvre grillée et labneh  32
Citron confit, menthe et concombre

Tacos croustillants  24
Thon épicé, salsa verde

Tartare de saumon épicé   23
*Yuzu-kosho, concombre compressé, oignons
croustillants et croutons*

Guédille de homard et crevettes
nordiques 32
Pain brioché, fine salade de chou épicée

Haut de cuisse de volaille  38
*Marinée au sumac, yogourt aux herbes et
oignons marinés*

Bavette de bœuf   38
Chimichurri

Côtelettes d'agneau grillées x3   38
Chimichurri

Short rib braisé et grillé 55
Piperade aux herbes

Crevettes sauvages   38
*Sauce tigre, salade de concombre, herbes
du jardin*

Accompagnements

Pain maison 12
Muhammara et labneh

Tomates ancestrales   12

Haricots verts croquants   9




Pomme de terre Yukon Gold   11
en robe des champs

Sucrine, pangrattato,
fromage Blackburn 16



Olives marinées    9

Mélange de noix    9

Taxes et service non-inclus

 Sans Gluten  Végétalien  Sans Lactose

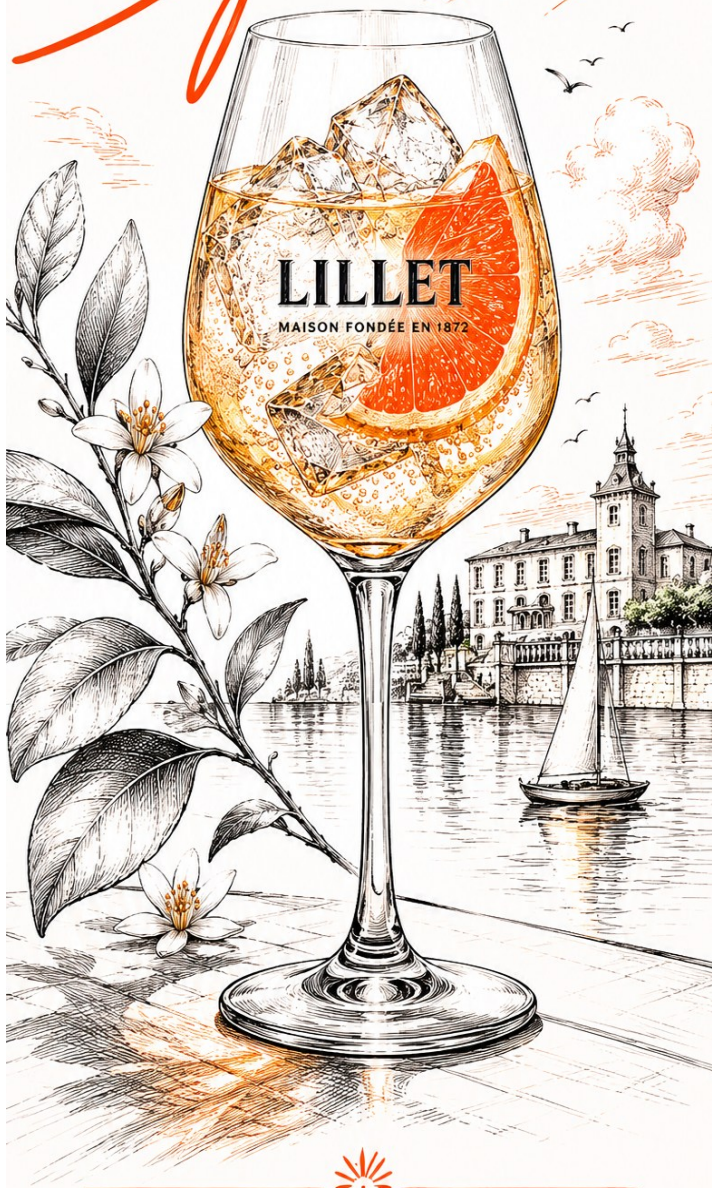
Veuillez noter que la consommation de viandes crues ou insuffisamment cuites, de hamburgers, de volaille, de crustacés et de fruits de mer présente un risque d'intoxication alimentaire grave.

Taxes et service non-inclus

LILLET

Spritz



LILLET BLANC - VIN MOUSSEUX - EAU PÉTILLANTE
TRANCHE DE PAMPLEMOUSSE

BIEN FRAIS, BIEN LILLET

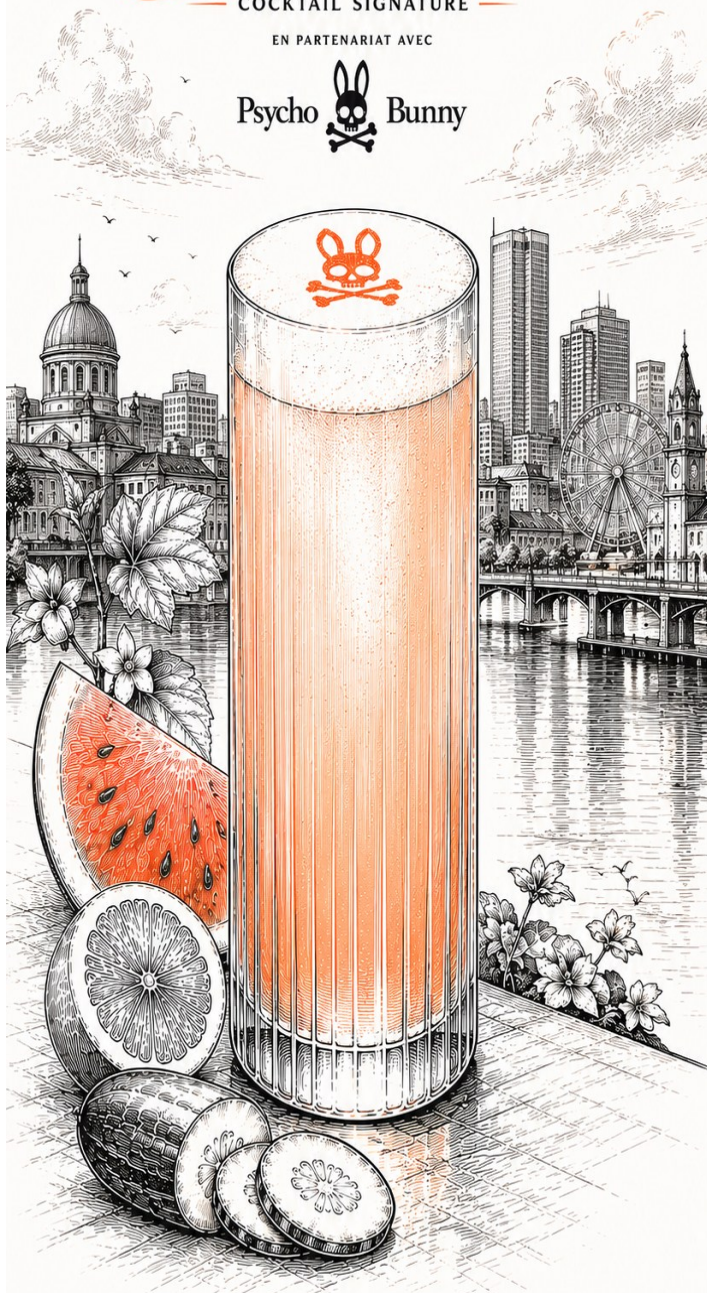
BUNNY

Sour

COCKTAIL SIGNATURE

EN PARTENARIAT AVEC

Psycho  Bunny



GIN MALFY • PASTÈQUE • CITRON
CONCOMBRE • SODA