

NACARAT



Au Nacarat, laissez-vous emporter par une
expérience où les sens s'éveillent. Le plaisir se
fait murmure, la spontanéité devient art.
Ouvrez grand vos horizons et succombez aux
promesses de nouvelles tentations

*At Nacarat, let yourself be carried away by an experience
where the senses awaken. Pleasure whispers, spontaneity
becomes an art. Open your mind and surrender to the
promise of new temptations*



Nourriture

Food



Huitres de chez William B

Oysters from William B

6 pour 24\$

12 pour 45\$

Sushi de l’Artisans

Artisans Sushi

6 pour 16\$

12 pour 26\$

Burger Signature

28

Signature Burger

Cheddar de l’île au Grues, oignons caramélisés, bacon, laitue et mayonnaise BBQ maison, accompagné de chips

Cheddar from Île aux Grues, caramelized onions, bacon, lettuce, and homemade BBQ mayonnaise, served with chips

Pieuvre Grillée

24

Grilled Octopus

Concombre, menthe et mirin

Cucumber, mint and mirin

Truites des Bobines

15

Trouts from Les Bobines

Laquée, tempura iodé

Glazed, briny tempura

Primeurs du Jardin

14

Fresh from the Garden

À la Grenobloise

Grenobloise-style

Cotelettes d’Agneau

36

Lamp Chops

Grillées avec purée d’aubergines, mélasse et sumac

Grilled with eggplant purée, molasses, and sumac

Sans Gluten / Gluten free

Vegetalien / 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.

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 44

Charcuterie and cheese board

2 fromages et 3 charcuteries du Québec, baguette et condiments

2 cheeses and 3 charcuterie from Quebec, baguette and condiment

Focaccia Grillée 9

Grilles Focaccia

Beurre composé et trempette d'aubergine

Compound butter and eggplant dip

Melange de Noix 13

Mixed Nuts

Mélange d'épices maison

Homemade spice blend

Olives Marinées 13

Marinated Olives

Herbes et écorce de citron

Herbs and lemon zest

Planche Végétale 33

Vegetable Board

Légumes marinés et grillés, temprettes et pita croustillant au sumac

Marinated and grilled vegetables, dips, and crispy sumac pita

Desserts

Tout Chocolat 14

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, raspberrry chocolate cream, cocoa milk jelly, and cocoa nibs

Fraicheur de Fruits 12

Fresh Fruit Delight

Sirop de mélilot et sureau, gelée d'agrumes

Sweet clover and elderflower syrup, citrus jelly

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

Cocktail Signatures

Signature cocktails

Tequila Moonlight

A.P.V. 12%

Tequila Don Julio Blanco, pêche blanche, citronnelle, yogourt grec, orange, ananas

Don Julio Blanco Tequila, white peach, lemongrass, greck yogourt, orange, pineapple

24

Mexicana

A.P.V. 15%

Tequila Don Julio Blanco, Sherry, Aperol, citron

Don Julio Blanco Tequila, Sherry, Aperol, lemon

24

Pink Sangria

A.P.V. 10%

Vin rosé, Saint-Germain, framboise, citron

Rosé wine, Saint-Germain, raspberry, lemon

19

Aprihops

A.P.V. 5%

Giffard Abricot du Roussillon, cordial de IPA, marmelade, soda Fentimans

Giffard Abricot du Roussillon, IPA cordial, marmelade, Fentimans soda

18

Nacollins

19

A.P.V. 7%

Lillet, vermouth sec, yuzu, soda Fentimans

Lillet, dry vermouth, yuzu, Fentimans soda

Emma’s Breakfast

21

A.P.V. 13%

Gin Citadelle, argousier, marmelade, citron vert, citron, blanc d’oeuf

Citadelle gin, sea buckthorn, marmelade, lime, lemon, egg white

Avenue Daiquiri

23

A.P.V. 17%

Rhum Plantation Dark, Rhum Diplomatico Mantuano, chai, nard des pinèdes, clarifié au lait de coco, vin rouge

Planteray Dark rum, Diplomatico Mantuano rum, chai, spikenard, coconut milk clarification, red wine

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

Plaisir sans moderation

Unrestrained pleasures

Red Carpet Adonis 18

A.P.V. 0%

Verjus, cacao, vanille, thé du marché, caramel

Verjuice, cacao, vanilla, market thé, caramel

I Love Coquito 17

A.P.V. 0%

Verjus, mangue, coco épicé, soda Fentimans

Verjuice, mango, spicy coco, Fentimans soda

Green Garden 18

A.P.V. 0%

Seedlip Garden 108, pomme verte, concombre, verjus, soda Fentimans

Seedlip Garden 108, green apple, cucumber, verjuice, Fentimans soda

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