

Cocktails

Spritz

Prosecco, liqueur amère, soda, orange **12**

Margarita

Téquila, liqueur d'orange, jus et sirop de lime, gros sel et épices **13**

Cosmo

Vodka, soda et compotée de canneberges **13**

Lady Nao

Gin, sirop de fraises maison, jus de citron, jus de pamplemousse, sirop d'érable et blanc d'oeuf **14**

Rhum Punch

Rhum brun, punch, soda **14**

Negroni

Gin, Campari et Vermouth **14**

Mocktails

Spritz 0.0

Amer, eau pétillante, orange **8**

Gin tonic 0.0

Gin, eau pétillante, jus de citron **8**

Whisky sour 0.0

Whisky, jus de citron, sirop simple, amer **8**

Demandez les cocktails classiques disponibles.

Bières

FÛT (20 oz)

Farnham Ale & Lager

Blonde d'inspiration européen. Légère amertume avec finale houblonnée **8**

Farnham 12 Hefeweizen

Bière blanche de blé allemande, non filtrée. Saveur fruitée avec finale légèrement acidulée **8**

Impérial Gros Tigre

Session IPA, aromatique note fruits exotiques! L'amertume modérée mais persistante **9**

SANS ALCOOL

Krombacher 0,0% **6**



Vins

VINS EFFERVESCENTS

Vin mousseux Santa Margherita Valdobbiadene Prosecco Superiore, Vénétie, Italie **11 / 56**
Vin mousseux Bernard-Massard Cuvée de l'Écusson Pinot Noir Brut Rosé, Luxembourg **12 / 60**
Vin mousseux L'Orpailleur Brut, Seyval et Vidal, Vin du Québec certifié, Dunham, Québec **13 / 63**
Vin mousseux Cruse Wine Co. «Tradition» Zéro Dosage, Californie **195**
Champagne Perseval-Farge, C. de Pinots, Brut Nature, France **30 / 150**
Champagne Fleury Blanc de Noirs Brut, France **165**
Champagne Fleury Rosé De Saignée Brut, France **215**

BLANC

L'Orpailleur 2021, Seyval, Vidal et Frontenac blanc, Vin du Québec certifié, Dunham, Québec **42**
Colle Corviano, Pinot Grigio delle Venezie, Vénétie, Italie **10 / 51**
Château Le Grand Verdu 2020, Bordeaux Blanc, Sauvignon blanc, France **52**
Ca' del Baio, Chardonnay Luna d'Agosto, Langhe 2020, Piémont, Italie **55**
Angeline Chardonnay 2020, Sonoma County, Californie **62**
Olivier Morin, Bourgogne Chitry Blanc Constance 2019, Bourgogne, France **65**
L'Orpailleur Cuvée Natashquan 2020, Vidal et Chardonnay, Vin du Québec certifié, Dunham, Québec **13 / 67**
Louis-Antoine Luyt Pipeño, Carrizal 2021, Maule Valley, Chili (1 litre) **12 / 72**
Domaine Mann, Riesling Vieilles Vignes 2020, Alsace, France (Bio/Nature) **15 / 78**
Vignerons de Buxy, Buissonnier Givry 2019, Bourgogne, France **79**
Anselmo Mendes, Magma 2019, Verdelho, Açores, Portugal **96**
Anselmo Mendes, Muros de Melgaço 2020, Alvarinho, Vinho Verde, Monção e Melgaço, Portugal **101**
Domaine Louis Chenu Père et Filles, Savigny-les-Beaune «Les Saucours» 2020, Bourgogne, France (Bio) **119**
Domaine Philippe Bouzereau, Meursault «Vieux Clos du Château de Cîteaux Monopole» 2020, Bourgogne, France **190**

ROSÉ

L'Orpailleur Rosé 2021, Seyval noir et Vidal, Vin du Québec certifié, Dunham, Québec **42**
Domaine Jacourette, Sainte Victoire 2021, Syrah et Grenache, Provence, France **11 / 57**

ORANGE

Fabien Jouves, Skin-Contact Maceracion, Vin de France (Bio/Nature) **15 / 78**
Fabien Jouves, Nectar Des Dieux, Vin de France (Bio/Nature/1 litre) **70**

ROUGE

Kanonkop, Kadette Cape Blend 2019, Stellenbosch, Afrique du Sud **56**
Pierre Gaillard, Syrah La Dernière 2020, Vallée du Rhône, France **12 / 57**
Castello del Trebbio, Chianti Superiore, Sangiovese, Toscane, Italie **58**
Château Peyrou, Castillon Côtes de Bordeaux 2016, Bordeaux, France (Bio) **61**
Sierra de Toloño 2020, Tempranillo, Rioja, Espagne **12 / 63**
Domaine du Lendemain, Lledoner Pelut 2020, Côtes Catalanes, Languedoc-Roussillon, France **65**
Val delle Corti, Chianti Classico 2018, Sangiovese, Toscane, Italie (Bio) **71**
Tenuta di Sesta, Rosso di Montalcino 2019, Sangiovese, Toscane, Italie **14 / 72**
Tinto Pesquera Ribera del Duero 2019, Tempranillo, Vallée du Duero, Espagne **75**
Ktima Founti Foundi, Naoussa 2017, Xinomavro, Naoussa, Grèce **75**
Louis-Antoine Luyt, El Mismo País 2021, Negra Criolla, Central Valley, Chili (1 litre) **13 / 78**
Tomassetti, Vino Rosso, Les Marches, Italie (Bio/Nature/Magnum) **79**
Les Chais du Port de la Lune, Pause 2020, assemblage, vin de France **16 / 82**
Baricci, Rosso di Montalcino 2020, Toscane, Italie (Bio) **92**
Maison Ventenac, Les Dissidents Paul 2019, Cabernet Franc, Languedoc-Roussillon, France **98**
Sky Vineyards, Syrah 2015, Mount Veeder, Napa Valley, Californie **108**
Domaine François Gay et Fils, Beaune 1er Cru «Clos des perrières» 2017, Bourgogne, France **172**

PORTO

Porto Kopke Tawny 30 ans, Douro, Portugal **16 / 258**
Porto Taylor Fladgate Tawny 10 ans, Douro, Portugal **12 / 96**



Menu Lunch (11H30 à 15H)

Soupe du moment 7

Salade Nao

Mélange de laitue, légumes grillés et crus, herbes fraîches, vinaigrette de tomate aux agrumes **12**

Salade de canard

Canard du Québec, Mesclun, fenouil, framboises marinées, vinaigrette de framboises **18**

Tartine à l'avocat

Pain de campagne toasté, oeuf mollet, guacamole, tomates et radis
frites et/ou salade **13**

Poulet et bacon artisanal

Pain de campagne toasté, poulet de grains, bacon, sauce ranch, tomates et mesclun
frites et/ou salade **15**

Tartine de gravlax

Pain de campagne, saumon gravlax maison, fromage à la
crème aux herbes, œufs de mujol, câpres et oignons rouges marinés
frites et/ou salade **16**

Burger Nao

Galette de boeuf, porc et veau, compoté d'oignons, bacon artisanal, cornichons, oignons, sauce à burger
frites et/ou salade
15 sans bacon / **17** avec bacon

Muffuletta végé ou Sicilienne (avec charcuteries : Mortadelle, Salami de Gênes, Salami Calabrese)

Sandwich de focaccia, légumes grillés, poivrons, oignons et aubergines grillés,
fior di latte, pesto de basilic et tapenade d'olives, parmesan
frites et/ou salade **16 / 18**

Les À côtés

Frites avec mayonnaise maison 7

Petite salade verte 5



Menu Soir

(17H à 21H)

Soupe du moment 7

Focaccia et huile d'olive ou pain au levain 5

Olives marinées 7

Huîtres du moment avec mignonette, citron et sauce piquante (6) 18 / (12) 35

Gravlax de saumon maison

Aux œufs de Mujol, câpres, oignons rouges marinés, pousses mixtes, croûtons de pain brioché et huile d'olive 16

Ceviche de pétoncle des îles-de-la-Madeleine

Jus d'agrumes, crudo de poivrons, tomates, servi avec chips de taro 22

Burrata

Salade de tomates ancestrales et pesto de basilic frais 22

Tartare de bœuf traditionnel au couteau

Entrée avec croûtons (90g) / Repas avec frites ou salade (140g) 18 / 28

Salade Nao

Mélange de laitue, légumes grillés et crus, herbes fraîches, vinaigrette de tomate aux agrumes 12

Salade de canard confit maison

Canard confit, Mesclun, fenouil, framboises marinées, vinaigrette de framboises 18

Plateau de 4 fromages d'ici

Fromage Louis d'or, buchette chèvre à ma manière, Bleu d'Élizabeth, Fromage Riopelle, confiture 24

Plateau de charcuteries et fromages d'ici

Fromage Louis d'or, buchette chèvre à ma manière, Bleu d'Élizabeth, Pieux de Charlevoix, rilette de porc maison, Lonza, olives marinées, cornichons français, moutarde à l'ancienne 28

PLATS DE RÉSISTANCE

Burger Nao

Galette de boeuf, porc et veau, compotée d'oignons, bacon artisanal, cornichons, oignons et sauce à burger
Avec frites ou salade 15 / avec bacon 17

Pièce du boucher

Onglet de bœuf du Québec, échalotes françaises, sauce chimichurri, frites ou salade 25

Pâtes fraîches aux champignons

Champignons du moment, parmesan 28

Pavé d'omble chevalier

Omble chevalier, crémeux de courgettes, fenouil mariné à cru, yogourt aux agrumes et bourgots poêlés 31

Pieuvre

Pieuvre d'Andalousie, coulis de poivrons, poivrons grillées, pommes de terre grelots, citrons confits 32

Les À côtés

Frites avec mayonnaise maison 7

Petite salade verte 5

Poêlée de champignons 12

Desserts

Mousse au chocolat, crumble, sauce au chocolat et orange **10**

Panna cotta aux petits fruits **10**

Crumble aux petits fruits et quenelle de gelato à la vanille **13**