



PLAISIRS LIQUIDES

LIQUID PLEASURES

NACARAT

Édition Préface 2017

«Les problèmes les plus délicats ne sont de nature ni chimique, ni physique: ce ne sont pas les pigments qui sont en cause, mais la vision des couleurs quand des surfaces distinctes colorées différemment se trouvent à proximité.»

“The most challenging problems are not chemical or physical in nature: it is not pigments that are at issue, but colour vision when distinct, differently-coloured surfaces are in proximity to one other.”

— Michel Eugène Chevreul

La liste des plaisirs

List of delights

2

Nader Chabaane

4

Menu



6

Bières
Beer



7

Apéritifs et champagnes
Aperitifs & Champagnes



9

Cocktails signature
Signature Cocktails



11

Du classique au chef-d'œuvre
Classics. Perfected.



13

Carte des vins
Wine list



15

Spiritueux
Spirits



19

Autres
Other



Nader Chabaane

Originaire de Tunisie, enfant de Paris, Nader Chabaane a développé sa curiosité tout au long de ses voyages. D'abord moniteur de plongée sous-marine aux quatre coins du monde, puis autodidacte mordu du bar, Nader se qualifie lui-même comme étant «citoyen du monde». Passionné par les cocktails, c'est devant Colin Field, chef barman du célèbre Hemingway Bar au Ritz-Carlton de Paris, que Nader apprend ses classiques.

Après avoir visité les profondeurs des océans, il reprend la route des découvertes et part pour New York où il prend les commandes du service chez Pierre's dans les Hamptons. L'exotisme le rappelle par la suite, et il part pour la Chine y ouvrir certains des premiers bars à cocktails.

Au printemps 2011, il occupe le poste de directeur de la restauration et chef barman au sein de La Maison Champs Élysées, à Paris. Un an plus tard, il y ouvre le Blind Bar, bar «à l'aveugle», où les créations sont réalisées à la minute selon l'humeur de ses clients.

Collaborant avec de fameux créateurs de saveurs tels que Sandrine Houdré-Grégoire, élue meilleure mixologue française, il hisse le Blind Bar dans le classement des dix meilleurs bars à cocktails de France.

Fort de ce succès, Nader a la chance de participer à plusieurs événements gastronomiques prestigieux aux côtés de grands chefs comme Emmanuel Renault ou Christopher Hache. Curieux de nature, et l'œil ouvert sur tout, il titille la curiosité des Parisiens en mettant en place des concepts novateurs tels que le Cigare Bar à La Maison Champs Élysées.

En 2013, il remet ses shakers dans sa valise, et rejoint l'équipe du Fairmont Le Château Frontenac en tant que directeur de la mixologie où il a piloté la transformation des nouveaux restaurants et bars dans le cadre de la rénovation de l'hôtel.

Remarqué pour sa créativité et son travail au sein du Château Frontenac, Nader est invité à rejoindre le nouveau groupe mis en place par Fairmont Raffles Hôtels International, «*The Fairmont Tastemakers*».

Composé de quatre élites du bar, la chaîne leur

donne le mandat de renouveler et de redynamiser le programme global et la culture cocktail pour l'ensemble du portfolio.

En mai 2014, dans les locaux de «Kathy Casey's Liquid Kitchen» à Seattle, Erik Lorincz, chef barman du Savoy à Londres, Grant Sceney, chef barman du Fairmont Pacific Rim à Vancouver, Tom Hogan, chef barman du bar Anti:Dote au Fairmont Singapour, et Nader Chabaane, directeur de la mixologie au Fairmont Le Château Frontenac, sont réunis pour commencer cette nouvelle aventure.

C'est le 15 juin 2016 que Nader franchit la porte du Reine Elizabeth entouré d'une équipe talentueuse.



Nader Chabaane

Originally from Tunisia and raised in Paris, Nader Chabaane has nurtured his curiosity through his travels. Initially a diving instructor in far-flung corners of the globe, then a self-taught bartender, Nader describes himself as a "citizen of the world." Passionate about cocktails, he was inspired by Colin Field, head barman of the famous Hemingway Bar in Paris. He learned the fundamentals of classic cocktails while following Field's work.

After obtaining his management degree in Paris, he moved to New York where he led service at Pierre's in the Hamptons. This was followed by a stint in China with Starwood Hotels & Resorts, where he was involved in opening bars for the Le Méridien chain.

In spring 2011, he served as food and beverage director and head barman at La Maison Champs Élysées in Paris. A year later, he opened Blind Bar, a high-concept bar that focused on creating drinks based on the mood of customers. Through his collaboration with famous flavour creator Sandrine Houdré-Gregoire, voted best French mixologist, Blind Bar became one of the Ten Best Cocktail Bars in France.

With this success, Nader participated in several prestigious culinary events alongside great chefs like Emmanuel Renault and Christopher Hache. Curious and inventive, he tickled the curiosity of Parisians by creating and participating in innovative concepts such as The Cigar Bar at La Maison Champs Élysées and Barcaza Club Nights and Cocktails.

In 2013, he joined the team of Fairmont Le Château Frontenac as director of mixology, and spearheaded the new cocktail program in the hotel's bars and restaurants as part of its renovation.

Noted for his creativity and work at the Château Frontenac, Nader was invited to join the new group established by Fairmont Raffles Hotels International: The Fairmont Tastemakers.

Consisting of four bar masters, the Tastemakers are mandated to renew and revitalize the overall program and cocktail culture for the portfolio as a whole.

In May 2014, at Kathy Casey's Liquid Kitchen in Seattle, Erik Lorincz, Head Barman of the Savoy in London, Grant Sceney, Head Barman of the Fairmont Pacific Rim in Vancouver, Tom Hogan, Head Craftsman of Anti:Dote Bar at the Fairmont Singapore, and Nader Chabaane, Director of Mixology at the Fairmont Château Frontenac, met to launch this new adventure.

On June 15, 2016 Nader took up his role at the Queen Elizabeth, surrounded by a talented team.

Menu

Huitres *Oysters*

Côte Nord, vin rouge, sauce cocktail, œufs de poisson
North Shore, Red Wine, Cocktail Sauce, Fish Roe

Prix du marché / Market Price

9

Œufs «deviled» *Deviled eggs*

Œufs, bacon, ail et paprika, truite fumée, champignons
Eggs, Bacon, Garlic & Paprika, Smoked Trout, Mushrooms

9

Os à moelle *Bone marrow*

Herbes, citron, caviar, coques, Melba
Herbs, Citrus Caviar, Cockles, Melba Toast

16

Croquettes mix *Mixed croquettes*

Jámon, cabrales, bacalao y espinaca, abricot fumé
Jámon, Cabrales, Bacalao y Espinaca, Smoked Apricot

9

Cœur de saumon au sel *Salted center-cut salmon*

Pomme de terre, œuf, câpres, monarde, crème, mini bagel
Potato, Egg, Capers, Bee Balm, Cream, Mini Bagel

16

Jambon ibérique Bellota *Jámon Iberico de Bellota*

Pain frit
Fried bread

20³⁵ / 10 gr

Risotto boréal *Boreal risotto*

Bolet, pleurote, shiitake, cèdre, pin, moutarde, prunes
Cep, Oyster Mushroom, Shiitake, Cedar, Pine, Mustard, Plums

14

Dim sum au canard braisé *Braised duck dim sum*

Canard confit, miso, soya, épinette, gingembre, orange sanguine
Confit Duck, Miso, Soy, Spruce, Ginger, Blood Orange

9

Bourgots au beurre d'ail noir *Whelks with black garlic butter*

Ail noir, fines herbes, échalote grise, main de mer, citron, sel
Black Garlic, Herbs, French Shallot, Dulse, Lemon, Salt

14

«En-k» de kaviari *“En-k” by kaviari*

Caviar Transmontanus, blinis à la ricotta, œuf, oignon, ciboulette, crème fraîche
Prévoir du temps supplémentaire
Transmontanus Caviar, Ricotta Blinis, Egg, Onion, Chive, Crème Fraîche. Allow additional time...

95

Mozzarella di bufala *Mozzarella di bufala*

De la ferme Maciocia, en beignets frits, salade de roquette sauvage
From the Maciocia farm, in Fritters, Wild Arugula Salad

12

Olives marinées *Marinated olives*

Picholine, cerignola, huile d'olive, vermouth, pamplemousse
Picholine, Cerignola, Olive Oil, Vermouth, Grapefruit

6

Noix épicées sucrées et salées *Sweet and salty spiced nuts*

Cajous, macadamia, pistaches, citron vert
Cashews, Macadamias, Pistachios, Lime

6

Petits plaisirs *Little treats*

Cupcakes, pop-corn, chocolats, caramels et sucreries
Cupcakes, Popcorn, Chocolates, Caramels & Sweets

4⁵⁰ / un

Feu de camp *Campfire*

«Smore's», guimauve, biscuits graham, chocolat
S'MORES: Marshmallow, Graham Cracker, Chocolate

14

Nuit blanche

Dessert signature par Jean-Marc Guillot
Signature Dessert by Jean-Marc Guillot

18

«Pop'tails»

...Quand notre Chef Pâtissier s'amuse au bar! Sélection du moment

...When our Pastry Chef gets behind the bar! Selection of the moment

6

Bières

Beers

La culture de la bière au Québec est l'une des plus actives au monde avec plus de 160 microbrasseries. Fiers de présenter nos productions locales, nous vous proposons une sélection à la fine pointe de ce qui est tendance maintenant dans certaines de nos brasseries préférées. Puisque nous offrons uniquement des bières saisonnières, il se pourrait que vos préférées ne soient pas au menu, mais nous en avons d'autres encore meilleures !

The province of Quebec has one of the most active beer cultures in the world, with more than 160 micro-breweries. Proud to showcase our local productions, we offer you this curated selection of what's hot right now in some of our favourite breweries. We work solely with seasonal beers, so we might run out of your favourite, but we can always replace it with an even better one!

Dunham, Tropical IPA

Sélection saisonnière / Seasonal selection
500 ml / 750 ml

25 / 35

Les Grands Bois, Préparation Hache

Hibiscus Pale Ale (St-Félicien)
500 ml

16

À l'abri de la tempête, Belle Saison

(Îles de la Madeleine)
341 ml

12

Glutenberg Blonde

Sans gluten – gluten free (Montréal)
500 ml

16

Le Naufrageur

Sélection saisonnière / Seasonal selection
500 ml

16

Le Bilboquet, Coup de Canon

Bière noire au café / Coffee Black Beer
(Saint-Hyacinthe)
500 ml

16

Espace Public

Bière de coin de rue,
Bière sure / Sour Beer (Montréal)
355 ml

10



Apéritifs

Aperitifs

Un Cafe Va Bene

Cynar Amaro + Espresso + Cassis + Orange sanguine
Cynar Amaro + Espresso + Cassis + Blood Orange

14

Tepache

Ananas fermenté maison + Clous de girofle + Tamarin
House-made Fermented Pineapples + Cloves + Tamarind

14

Vermouths

Noilly Pratt Extra Dry

Dolin Red

Berto Classico

Cocchi Rosso di Torino

Del Professore Bianco

Cocchi Americano

Del Professore Rosso

Cocchi Rosé

Dolin Blanc

Vermell

12

Apéritifs / Aperitifs

Aperol

Lillet Blanc

Byrrh

Pastis Henri Bardouin

Campari

Suze

Dubonnet

10

Champagnes

Piper-Heidsieck Brut

Champagne,
Montagne de Reims, France

23 — 135

Veuve Clicquot Ponsardin Brut

Champagne,
Montagne de Reims, France

30 — 165

Veuve Clicquot La Grande Dame

Champagne 1998,
Montagne de Reims, France

425

Piper-Heidsieck Rare Brut

Champagne 2002,
Montagne de Reims, France

95 — 500

Krug Brut

Champagne rosé,
Montagne de Reims, France

900

Moët & Chandon Brut Impérial

Champagne rosé,
Vallée de la Marne, France

34 — 155

Krug Grande Cuvée

Brut Champagne,
Montagne de Reims, France
375 mL

250

Dom Pérignon Oenothèque

Champagne 1988,
Montagne de Reims, France

1325

Louis Roederer Cristal

Champagne rosé,
Montagne de Reims, France

1115

QU'IL SOIT SAGE OU FOU, LE BON COCKTAIL EST CELUI QUI VOUS FERA OUBLIER LE TEMPS.

*Whether it's conventional
or creative, the perfect cocktail
is the one that will make you
forget the passage of time.*

Cocktails signature

Signature Cocktails

Dubonnet Cocktail (23%)

Si la reine en boit quelques-uns par jour, pourquoi ne pas en essayer un ce soir.
Gin Plymouth + Dubonnet + Bitter Orange + Zeste de citron
If the Queen drinks a few of them a day, you could try one tonight.
Plymouth Gin + Dubonnet + Orange Bitters + Lemon Zest

16

Tentation (15%)

Fleur d'IPA Oshlag + Pomme + Betterave + Orange + Carotte + Citron + Gingembre + Mélange de thés maison + Cardamone verte et noire + Anis étoilé
Oshlag «Fleur d'A» + Apple + Beets + Orange + Carotte + Lemon + Ginger + Mix of Green Teas + Green & Black Cardamum + Star Anis

16

Mr. White (10.25%)

Vodka Ketel One Citron + Graines de carotte + Abricot + Grand Marnier + Sirop de gomme + Vanille + Tonic + Amer Bittered Sling Malagasy Chocolate
Ketel One Citrus Vodka + Carrot Seeds + Apricot + Grand Marnier + Gum Syrup + Vanilla + Tonic + Bittered Sling Malagasy Chocolate Bitters

16

Negronen (23.6%)

Mezcal + Cognac Hennessy + Bitters + Vermouth + Amaro
Mezcal + Cognac Hennessy + Bitters + Vermouth + Amaro

16

Angus Knows! (21%)

Gin Tanqueray Rangpur + Liqueur de yaourt + Jus de sudachi + Agave + Citronnelle
Tanqueray Rangpur Gin + Yogurt Liqueur + Sudachi Lime + Agave + Lemongrass

16

Something about Mary (0%)

Seedlip Spice + tomate + Agave + Citron + Épices
Seedlip Spice + Tomato + Agave + Lemon + Spices

16

Rhub Roy (10.4%)

Glenmorranie + Rabarcello + Ardberg + Bulles
Glenmorranie + Rabarcello + Ardberg + Bubbles

16

57 Colada (16%)

Fernet Branca + Rhums + Crème de coco + Ananas
Fernet Branca + Rums + Coconut Cream + Pineapple

16

Mind the Door (0%)

Seedlip Spice + Sucre + Agrumes + Framboises
Seedlip Spice + Sugar + Citrus + Raspberries

16

IL N'Y A RIEN DE PLUS GRISANT QUE DE REDÉCOUVRIR UN CLASSIQUE OUBLIÉ.

*There is nothing more
exhilarating than rediscovering
a forgotten classic.*

Du classique au chef-d'œuvre *Classics. Perfected.*

Sparkling Royal Collins

Vodka Belvedere + Concombre +
Menthe + Champagne Veuve Clicquot
Belvedere Vodka + Cucumber + Mint +
Veuve Clicquot Champagne

24

Pomegranate Paloma

Tequila Casamigos Reposado + Cointreau +
Pomme grenade + Pamplemousse + Citron
*Casamigos Reposado Tequila + Cointreau +
Pomegranate + Grapefruit + Lemon*

16

Right Word

Gin Bombay Sapphire + Lillet Blanc +
St-Germain + Jus de citron vert
*Bombay Sapphire Gin + Lillet Blanc +
St-Germain + Lime Juice*

16

Perfect Martinez

The Botanist Gin + Cointreau +
Vermouth doux + Vermouth blanc
*The Botanist Gin + Cointreau +
Sweet & Dry Vermouth*

16

V.S.O.P. Boulevardier

Rémy Martin V.S.O.P. + Gentleman Jack +
Vermouth doux + Campari
*Rémy Martin V.S.O.P. + Gentleman Jack +
Sweet Vermouth + Campari*

18

Fairmont Old Fashioned

Bourbon Woodford Reserve +
Rhum Mount Gay + Bitter
*Woodford Reserve Bourbon +
Mount Gay Rum + Bitters*

16

ON DIT QUE SI LE VIN MANQUE, ON MANQUE DE TOUT.

Without wine, there is nothing.

Carte des vins

Wine list

Vins blancs / White wines

	6 oz	Btl
Pinot Grigio Mondavi Private Selection, Californie	12	54
Marsannay Les Champs Perdrix, Bourgogne, France	30	130

Vin rosé / Rosé wine

	6 oz	Btl
Gris Blanc Rosé, Gérard Bertrand, Languedoc, France	13	49
Amnesya 2015 (orange), Podere Luisa, Toscane IGT, Italie	16	68

Vins rouges / Red wines

	6 oz	Btl
Grand Terroir Tautavel, Gérard Bertrand, Languedoc, France	11	49
Châteauneuf-du-Pape Mont Redon, vallée du Rhône	14	112

Vins liquoreux / Sweet wines

	2 oz	Btl
Château d'Yquem 1 ^{er} Grand Cru Classé, Sauterne, France	150	810
Neige Première, Cidre de glace, Domaine Neige, Québec	22	66

PARFOIS, ON N'A QU'ENVIE D'ALLER À L'ESSENTIEL.

*Sometimes you just want
to get to the essential things
in life.*

Spiritueux *Spirits*

WHISKIES

Pure Malts *Single Malts*

Ardbeg 10 ans / 10 year	22
Ardbeg Uigeadail	38
Bowmore 15 ans / 15 year	20
Cragganmore 12 ans / 12 year	18
Cu Bocan 1988	120
Dalwhinnie 15 ans / 15 year	20
Glenkinchie 12 ans / 12 year	18
Glenfarclas 25 ans / 25 year	42
Glenfiddich 12 ans / 12 year	14
Glenmorangie 18 ans / 18 year	36
Glenmorangie Original 10 ans / 10 year	14
Glenmorangie Signet	58
Highland Park 18 ans / 18 year	40
Lagavulin 16 ans / 16 year	26
Laphroaig Quarter Cask	16
Oban 14 ans / 14 year	24
Port Charlotte Scottish Barley	22
Talisker 10 ans / 10 year	18
The Balvenie Doublewood 12 ans / 12 year	20
The Glenlivet 12 ans / 12 year	14
The Macallan Fine Oak 30 ans / 30 year	350
The Macallan Reflexion	250

Japonais *Japanese*

Nikka Taketsuru	24
Suntory Toki	16

Bourbons et whiskies américains *Bourbon & American Whiskeys*

Blanton's Special Reserve	16
Booker's Kentucky Small Batch	18
Buffalo Trace Kentucky Bourbon 15 ans / 15 year	44
Bulleit Frontier	12
Bulleit Rye	12
Bulleit 10	14
E.H. Taylor Small Batch Kentucky Bourbon	20
FEW Bourbon Whisky	22
Jack Daniel's Gentleman Jack	14
High West American Prairie Bourbon	22
High West Campfire	30
Jack Daniel's Single Barrel Tennessee	16
Knob Creek 9 ans / 9 year	14
Knob Creek Rye	14
Maker's Mark	14
Maker's 46	16
Michter's Bourbon	20
Michter's Rye	18
Michter's Sour Mash	22
Michter's 25 Year	140
William Larue Weller 2016	30
Woodford Reserve	14

Spiritueux

Spirits

WHISKIES

Mélanges et autour du monde Blends & From around the World

Chivas Regal	12
Crown Royal Northern Rye	12
Johnnie Walker Black Label	14
Johnnie Walker Double Black	18
Johnnie Walker Green Label 15 ans / 15 year	20
Johnnie Walker Blue Label	50
The Black Grouse	12
Jameson	12
Lot 40	14
Collingwood	12

COGNACS, ARMAGNAC, CALVADOS

Hennessy Richard	500
Hennessy Cognac V.S.O.P.	22
Hennessy Cognac X.O.	46
Hennessy Paradis Impérial	360
Pierre Ferrand 1840 Cognac Grande Champagne	16
Rémy Martin Excellence Cognac X.O.	46
Rémy Martin Fine Champagne Cognac V.S.O.P.	18
Rémy Martin Louis XIII	360
Tesseron Lot no. 29 X.O. Exception	100
Bas Armagnac Dartigalongue 1986	30

Boulard Grand Solage	14
Lecompte 18 ans / 18 year	32
Christian Drouin Pomme Prisonnière	24

RHUMS RUMS

Aldea Blanco seco Agricola	14
Angostura 5 ans / 5 year	10
Appleton Estate V/X	10
Bacardi 8 ans	12
Bacardi Maestro Gran Reserva	12
Bacardi Superior rhum blanc	10
Barbancourt *** 4 ans rhum ambré / 4 year	12
Barbancourt Blanc rhum agricole	10
Brugal Papa Andres	240
Cayman Reef 5 ans / 5 year	14
Demerara El Dorado 12 ans / 12 year	12
Diplomatico Reserva 8 ans / 8 year	16
Havana Club 7 ans	12
Mount Gay X.O.	16
Plantation Barbados 12 ans / 12 year Single Cask Fût de cerisier	24
Plantation Jamaica Old reserve	16
Plantation Stiggins Pineapple	12
Plantation Dark	16
Plantation OFTD	16
Ron Zacapa 23 Solera Gran Reserva	20

TEQUILAS ET MEZCALS

Casamigos Tequila Reposado	18
Don Julio Blanco	20
El Mexicano 8 ans / 8 year	18
Patron Añejo	24
Sauza Blue Silver Tequila	10
Tres Generaciones Añejo	20
Tristan Añejo	24
Tristan Reposado	22
Tromba Blanco	12
El Tinieblo Mezcal	16
Jaral de Berrio Mezcal Silver	14
Mezcal Enmascarado 45	16
Mezcal Marca Negra Espadín	22
Mezcal Marca Negra Tobala	30
Mezcal Tribal Joven Ensemble 103	22
Mezcal Tribal Joven Ensemble 203	18

GINS

Beefeater 24 London Dry Gin	12
Beefeater London Dry Gin	10
Bombay Sapphire London Dry Gin	12
Caledonia Spirits Barr Hill	18
Cirka Sauvage	14
Citadelle Dry Gin	12
Gin de Neige	12
Gin de Christian Drouin	14
Hendrick's Dry Gin	14
Madison Park Dry Gin	12
Monkey 47 Dry Gin	24
No.3 London Dry Gin	14
Piger Henricus Dry Gin	12
Plymouth English Gin	14
St-George Botanivore Gin	16
St-Laurent Dry Gin	14
Tanqueray No. Ten London Dry Gin	14
Tanqueray Rangpur	16
The Botanist Dry Gin	14

Spiritueux

Spirits

VODKA

1769 Distillerie M	12
Absolut Elyx	14
Belvedere	14
Chase Smoked	14
Chopin	12
Cirka Terroir	12
Cîroc Blue Stone	14
Finlandia	10
Grey Goose	14
Ketel One	10
Ketel One Citron	10
Oshlag Vodka houblonnée / hopped vodka	12
Tito's Handmade	10

EAUX DE VIE & DIGESTIFS

Eaux de vie & Liqueurs

Grappa et eaux de vie

Capovilla Abricot 2007	24
Capovilla Grappa di Brunello 2007	20
Grappa Poli Barili di Rhum	20
Nonino Monovitigno Grappa Il Merlot	12
Poli Jacopo Sherry Barrel Finish Grappa	20
Poire Williams Okanagan Spirits	14
La Milla, Grappa & Camomille	12
Skinos Mastiha	12

Amaro et liqueurs

Amaro & Liqueurs

Cynar	14
Amaro Montenegro	12
Amaro Nonino Quintessentia	14
Amaro Siciliano Averna	12
Fernet-Branca	12
Quaglia - Bergamotto	14
Quaglia - Chinotto	14
Quaglia - Fernet	14
Bailey's	12
Bigallet China China	14
Cointreau	12
Crème de melon	14
Crème de pistache	14
Crème de noisette	14
Drambuie	14
Grand Marnier	12
Grand Marnier 1880	60
Limoncello	12
Mandarine Napoleon	14
Southern Comfort	12
Tia Maria	12
Vert Sapin	16

Autres

Other

Cafés

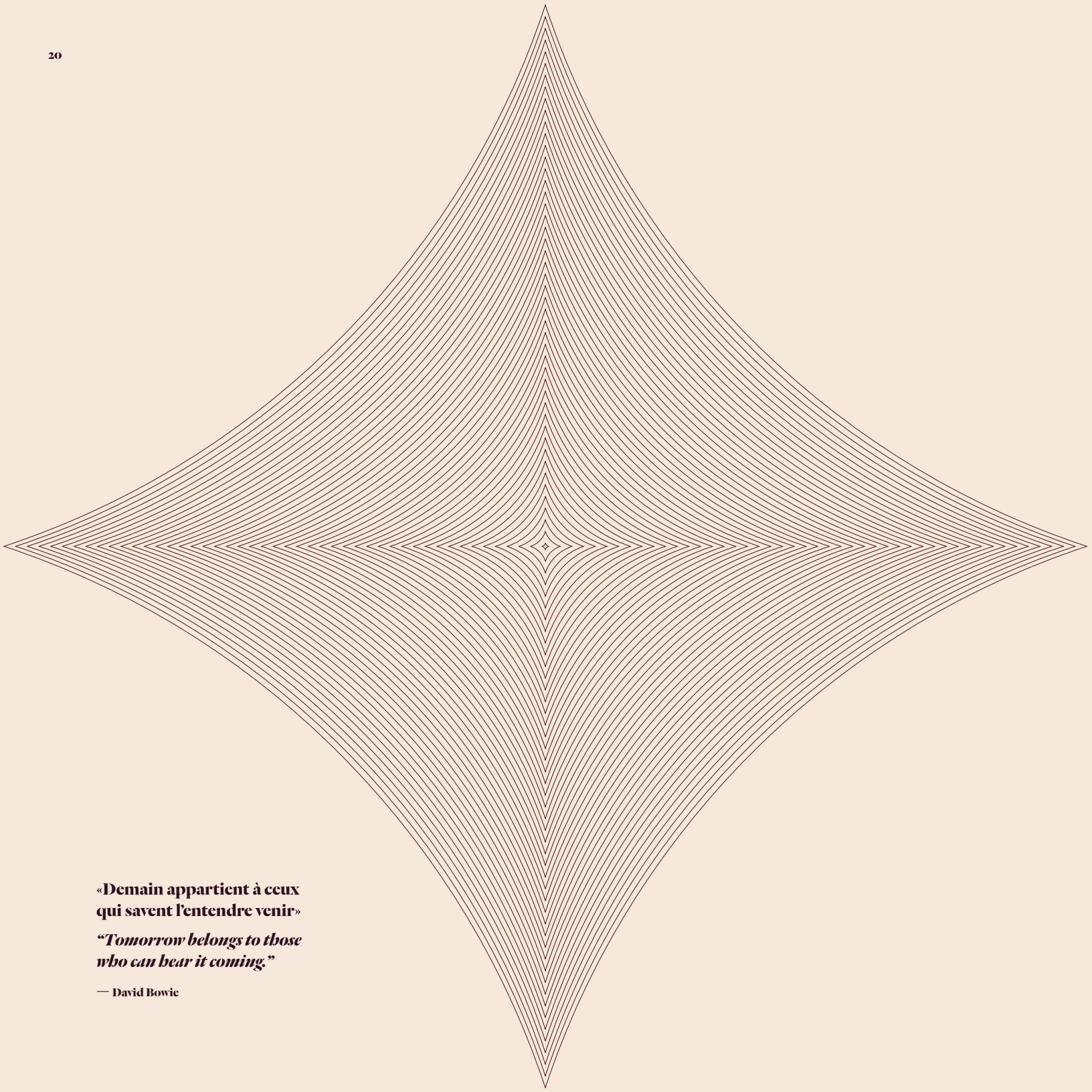
Coffees

Espresso	3 ⁷⁵
Cortado	4 ⁵⁰

Boissons gazeuses

Soft drinks

Coke, Coke diète / Diet Coke	7
Eau tonique Fever Tree / Fever Tree Tonic Water	7
Eau tonique Indienne / Indian Tonic Water	7
Eau tonic méditerranéenne / Mediterranean Tonic Water	7
Eau gazeuse / Soda Water	7
Bière de gingembre / Ginger Beer	7
Soda au gingembre / Ginger Ale	7
Limonade Sicilienne / Sicilian Lemonade	7



«Demain appartient à ceux
qui savent l'entendre venir»
*“Tomorrow belongs to those
who can bear it coming.”*

— David Bowie

Subtilisé au Nacarat
Stolen from Nacarat

