

AXE

LOUNGE BAR

SOUPE À L'OIGNON 16

Bière Saint-Arnould, fromage Tomme de Grosse-Île

TRIO DE CROQUETTAS 17

Poulet, Margherita et cheddar vieilli, sauce piccalilli
et salade fraîcheur

CÉSAR AXE

Entrée 13 | Plat principal 18

POUTINE 17

Pommes de terre frites, fromage en grains St-Guillaume,
sauce classique

+ bœuf fumé effiloché 10

TARTARE DE SAUMON

Entrée 18 | Plat principal, servi avec pommes frites 26

Fenouil, tomates séchées, craquelins aux herbes,
crème fraîche acidulée, caviar de saumon

NACHOS TREMBLANT 18

Olives noires, oignons rouges, jalapeños, guacamole,
pico de gallo, crème sûre

BURGER VÉGÉTARIEN 26

Boulette de fèves noires et maïs, fromage de chèvre, tomates,
roquette, oignons, aïoli à l'ail rôti

CHEESEBURGER SIGNATURE 26

Champignons, fromage 1608, bacon, tomates,
laitue, oignons, mayonnaise au chipotle

CLUB À LA DINDE 26

Focaccia, bacon, tomates, mayonnaise aux canneberges

BAVETTE DE VEAU DU QUÉBEC (10 OZ) ET FRITES 32

Marinade moutarde et érable, jus de veau et mayonnaise boréale

SAUMON POÊLÉ 32

Tapenade d'olives fumées, purée de carottes nantaises, asperges,
tomates cerises, champignons

POUR ACCOMPAGNER UN PLAT

Poitrine de volaille 9

Bœuf fumé effiloché 10

Frites ou salade verte 7

AXE

LOUNGE BAR

FRENCH ONION SOUP 16

St-Arnould beer, Tomme de Grosse-Île cheese

CROQUETTA TRIO 17

Chicken, Margherita and aged cheddar, piccalilli sauce and crispy salad

AXE CAESAR SALAD

Starter 13 | Main course 18

POUTINE 17

French fries, St-Guillaume cheese curds, classic gravy
+ shredded smoked meat 10

SALMON TARTARE

Appetizer 18 | Main course served with French fries 26

Fennel, sundried tomatoes, herb crackers, tangy crème fraîche, salmon caviar

TREMBLANT NACHOS 18

Black olives, red onions, jalapenos, guacamole, pico de gallo, sour cream

VEGETARIAN BURGER 26

Black bean and corn patty, goat cheese, tomatoes, arugula, onions, roasted garlic aioli

SIGNATURE CHEESEBURGER 26

Mushrooms, 1608 cheese, bacon, lettuce, tomatoes, onions, chipotle mayonnaise

TURKEY CLUB 26

Focaccia, bacon, tomatoes, cranberry mayonnaise

VEAL FLANK STEAK (10 OZ) AND FRIES 32

Maple and mustard marinade, veal jus and boreal mayonnaise

PAN SEARED SALMON 32

Smoked olive tapenade, Nantes carrot purée, asparagus, cherry tomatoes, mushrooms

TO ACCOMPANY ANY DISH

Poultry breast 9

Shredded smoked meat 10

French fries or green salad 7