

SOUPE DU JOUR 8

SOUPE À L'OIGNON 14

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 11 | Plat principal 16

CEVICHE DE CREVETTES SAUVAGES 16

Crevettes, poivrons rouges, oignons, coriandre, croustille de maïs bleu

POUTINE 15

Pommes de terre frites, fromage en grains St-Guillaume, sauce classique
+ bœuf fumé effiloché 8

TOMATES LOCALES ET FETA 17

Tomates anciennes, feta fouetté, olives séchées,
croûtons, basilic et perles au balsamique

TARTARE DE SAUMON

Entrée 14 | Plat principal, servi avec pommes frites 23

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

AUBERGINE GRILLÉE ET FIOR DI LATTE 23

Aubergine marinée et grillée,
gremolata aux pignons, roquette, fior di latte,
chip d'aubergine et purée d'oignons au Xérès

NACHOS TREMBLANT 17

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

PAPPARDELLES AUX CREVETTES 26

Crevettes, émulsion de poivrons rouges
et crumble de Parmesan

BURGER VÉGÉTARIEN 21

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

CHEESEBURGER SIGNATURE 23

Champignons, fromage 1608, bacon, tomates, laitue, oignons

CLUB À LA DINDE 20

Focaccia, bacon, tomates, mayonnaise aux canneberges

BAVETTE DE VEAU DU QUÉBEC (10 OZ) ET FRITES 29

Marinade moutarde et érable, jus de veau et mayonnaise boréale

FILET MIGNON DE BŒUF (8 OZ) ET FRITES 52

Jus de veau et mayonnaise boréale

SAUMON POÊLÉ 29

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

POUR ACCOMPAGNER UN PLAT

Poitrine de volaille 8

Bœuf fumé effiloché 8

Frites ou salade verte 6

SOUP OF THE DAY 8

FRENCH ONION SOUP 14

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 11 | Main course 16

WILD SHRIMP CEVICHE 16

Shrimp, red bell pepper, onion, cilantro, blue corn chips

POUTINE 15

French fries, St-Guillaume cheese curds, classic gravy + shredded smoked meat 8

LOCAL TOMATOES AND WHIPPED FETA 17

Heirloom tomatoes, whipped feta, dried olives, croutons, basil and balsamic pearls

SALMON TARTARE

Appetizer 14 | Main course served with French fries 23

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

GRILLED EGGPLANT AND FIOR DI LATTE 23

Marinated and grilled eggplant, pine nut gremolata, arugula, fior di latte, eggplant chip and sherry onion purée

TREMBLANT NACHOS 17

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

SHRIMP PAPPARDELLE 26

Shrimp, red pepper emulsion and Parmesan crumble

VEGETARIAN BURGER 21

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

SIGNATURE CHEESEBURGER 23

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

TURKEY CLUB 20

Focaccia, bacon, tomatoes, cranberry mayonnaise

VEAL FLANK STEAK (10 OZ) AND FRIES 29

Maple and mustard marinade, veal jus and boreal mayonnaise

FILET MIGNON (8 OZ) AND FRIES 52

Veal jus and boreal mayonnaise

PAN SEARED SALMON 29

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

TO ACCOMPANY ANY DISH

Poultry breast 8

Shredded smoked meat 8

French fries or green salad 6