



LOUNGE BAR

SOUPE À L'OIGNON 16

Bière Saint-Arnould, fromage 1608

TRIO DE CROQUETTAS 18

Poulet, viande fumée à l'ancienne et cheddar vieilli, sauce piccalilli et salade fraîcheur

CÉSAR AXE

Entrée 14 | Plat principal 19

POUTINE

Entrée 15 | Plat principal 20

Pommes de terre frites, fromage en grains St-Guillaume, sauce classique
+ bœuf fumé effiloché 10

NACHOS TREMBLANT 18

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

CHEESEBURGER* SIGNATURE 27

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

*(Disponible avec boulette végétarienne)
servi avec frites ou salade

TARTICLETTE AU FROMAGE ADORAY 33

Pieux de Charlevoix, chutney canneberges et poire, pommes de terre rattes et croûtons

CHILI VÉGÉTARIEN 26

Garni de fromage, crème sûre et oignons verts et servi avec des chips de maïs

CLUB À LA DINDE 27

Focaccia, bacon, tomates, mayonnaise aux canneberges servi avec frites ou salade

BAVETTE DE VEAU DU QUÉBEC (10 OZ) ET FRITES 34

Marinade moutarde et érable, jus de veau et mayonnaise boréale

SAUMON POÊLÉ 33

Pesto de salicorne, mijoté de haricots blancs, légumes racines et roquette

POUR ACCOMPAGNER UN PLAT

Poitrine de volaille 9
Bœuf fumé effiloché 10
Frites ou salade verte 7



LOUNGE BAR

FRENCH ONION SOUP 16

St-Arnould beer, 1608 cheese

CROQUETTA TRIO 18

Chicken, old-fashioned smoked meat and aged cheddar,
piccalilli sauce and crispy salad

AXE CAESAR SALAD

Starter 14 | Main course 19

POUTINE 17

Starter 15 | Main course 20

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

TREMBLANT NACHOS 18

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

SIGNATURE CHEESEBURGER* 27

Mushrooms, 1608 cheese, bacon,
lettuce, tomatoes, onions, chipotle mayonnaise
(*vegetarian patty also available)
served with fries or salad

ADORAY CHEESE TARTICLETTE 33

Pieux de Charlevoix, cranberry and pear chutney,
fingerling potatoes and croutons

VEGETARIAN CHILI 26

Topped with cheese, sour cream and green onions
and served with corn chips

TURKEY CLUB 27

Focaccia, bacon, tomatoes, cranberry mayonnaise
served with fries or salad

VEAL FLANK STEAK (10 OZ) AND FRIES 34

Maple and mustard marinade, veal jus and boreal mayonnaise

PAN SEARED SALMON 33

Salicornia pesto, stewed white beans,
root vegetables and arugula

TO ACCOMPANY ANY DISH

Poultry breast 9
Shredded smoked meat 10
French fries or green salad 7