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

CEVICHE DE CREVETTES SAUVAGES 16
Crevettes, poivrons rouges, oignons, coriandre, croustille de maïs bleu

POUTINE 17
Pommes de terre frites, fromage en grains St-Guillaume, sauce classique
+ bœuf fumé effiloché 10

TOMATES LOCALES ET FETA 19
Tomates anciennes, feta fouetté, olives séchées,
croûtons, basilic et perles au balsamique

TARTARE DE SAUMON
Entrée 18 | Plat principal, servi avec pommes frites 26
Fenouil, tomates séchées, craquelins aux herbes,
crème fraîche acidulée, caviar de saumon

AUBERGINE GRILLÉE ET FIOR DI LATTE 25
Aubergine marinée et grillée,
gremolata aux pignons, roquette, fior di latte,
chip d'aubergine et purée d'oignons au Xérès

NACHOS TREMBLANT 18
Olives noires, oignons rouges, jalapeños, guacamole,
pico de gallo, crème sûre

PAPPARDELLES AUX CREVETTES 28
Crevettes, émulsion de poivrons rouges
et crumble de Parmesan

BURGER VÉGÉTARIEN 24
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

CLUB À LA DINDE 24
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

FILET MIGNON DE BŒUF (8 OZ) ET FRITES 56
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

WILD SHRIMP CEVICHE 16
Shrimp, red bell pepper, onion, cilantro, blue corn chips

POUTINE 17
French fries, St-Guillaume cheese curds, classic gravy
+ shredded smoked meat 10

LOCAL TOMATOES AND WHIPPED FETA 19
Heirloom tomatoes, whipped feta, dried olives, croutons, basil and balsamic pearls

SALMON TARTARE
Appetizer 18 | Main course served with French fries 26
Fennel, sundried tomatoes, herb crackers, tangy crème fraîche, salmon caviar

GRILLED EGGPLANT AND FIOR DI LATTE 25
Marinated and grilled eggplant,
pine nut gremolata, arugula,
fior di latte, eggplant chip and sherry onion purée

TREMBLANT NACHOS 18
Black olives, red onions, jalapenos, guacamole,
pico de gallo, sour cream

SHRIMP PAPPARDELLE 28
Shrimp, red pepper emulsion and Parmesan crumble

VEGETARIAN BURGER 24
Black bean and corn patty, goat cheese, tomatoes, arugula,onions, roasted garlic aioli

SIGNATURE CHEESEBURGER 26
Mushrooms, 1608 cheese, bacon, lettuce, tomatoes, onions

TURKEY CLUB 24
Focaccia, bacon, tomatoes, cranberry mayonnaise

VEAL FLANK STEAK (10 OZ) AND FRIES 32
Maple and mustard marinade, veal jus and boreal mayonnaise

FILET MIGNON (8 OZ) AND FRIES 56
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