

# LE COMPTOIR

## SOUPE À L'OIGNON 19

Bière Saint-Arnould, fromage Oka

## SALADE CÉSAR AXE | Entrée 15 | Plat principal 21

Romaine, copeaux de parmesan, bacon, croûtons de focaccia,  
vinaigrette à l'ail noir

Extra poitrine de volaille ou truite \$12

## POUTINE Entrée 15 | Plat principal 21

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

## NACHOS TREMBLANT 23



Olives noires, piments jalapeños, salsa, crème sûre, guacamole

## CARPACCIO DE PIEUVRE 22



Vinaigrette Nduja, olives et oignons rouges, parmesan

## LE M-BURGER BŒUF 33

Fromage brie de Port Neuf, oignons rouges, roquette, aioli,  
confiture au bacon et Sortilège

Servi avec frites ou salade

**Option végétarienne disponible**



## TRUITE MARINÉE AUX AGRUMES 41



Asperges grillées, purée d'aubergines rôties, salade d'herbes

## SHORT RIB DE BŒUF 36

Pappardelle, émulsion d'herbes, parmesan et pickles de chanterelles

## POKE BOWL AU SAUMON ÉPICÉ 26



Sauce tahini, carottes, radis, edamame, riz, oignons frits et sésame

**Option végétarienne avec tofu disponible 23**



## PLATEAU DE FROMAGES ET CHARCUTERIES 44

3 fromages et 3 charcuteries de notre région

Servi avec des raisins, noix, confiture locale, miel et croûtons

## POUR ACCOMPAGNER UN PLAT

Poitrine de poulet 12

Bœuf fumé 12

Truite 12

Frites 8

Salade Vertes 8

Redevance, \*Taxes et service en supplément  
Une redevance correspondante à 3 % du prix  
indiqué sera ajoutée sur votre facture. Cette  
redevance correspond au pourcentage de la  
contribution fixée par l'Association de villégiature  
Tremblant.



sans gluten



sans lactose



végétarien

Si vous êtes sujet à des restrictions alimentaires,  
veuillez en faire part à un membre de notre personnel.

# LE COMPTOIR

## FRENCH ONION SOUP 19

St-Arnould beer, Oka cheese

## AXE CAESAR SALAD |Starter 15 | Main Course 21

Romaine, parmesan shavings, house dressing and pancetta

## POUTINE |Starter 15 | Main Course 21

French fries, St-Guillaume cheese curds, classic gravy

## TREMBLANT NACHOS 23



Black olives, jalapeño peppers, salsa, sour cream, guacamole

## OCTOPUS CARPACCIO 22



Nduja vinaigrette, olives and red onion, Parmesan

## THE M-BURGER 33

Port Neuf brie cheese, red onions, arugula, aioli,  
bacon jam and Sortilège  
Served with fries or salad

**Vegetarian option available**



## TROUT WITH CITRUS MARINADE 41



Grilled asparagus, roasted eggplant purée, herb salad

## BEEF SHORT RIBS 36

Pappardelle, herb emulsion, Parmesan and pickled chanterelle mushrooms

## POKE BOWL WITH SPICED SALMON 26



Tahini sauce, carrot, radish, edamame, rice, fried onions, and sesame

**Vegetarian option with tofu available 23**



## CHEESE & CHARCUTERIE PLATTER 44

3 cheeses and 3 meats from our region  
Served with grapes, nuts, local jam, honey and croutons

## TO ACCOMPANY ANY DISH

Chicken breast 12

Trout 12

Smoked meat 12

French fries or green salad 8



gluten-free



lactose-free



végétarian

A royalty corresponding to 3% of the indicated price will be added to your invoice. This royalty corresponds to the percentage of the contribution set by the Tremblant Resort Association.

If you have any food restrictions, please advise us.