

AXE

OLIVES MARINÉES MAISON 8 ASSORTIMENT DE NOIX 7

SOUPE À L'OIGNON 19

Bière Saint-Arnauld, 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



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.

AXE

HOUSE-MARINATED OLIVES 8 MIXED NUTS 7

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

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.



gluten-free



lactose-free



végétarian

If you have any food restrictions, please advise us.