

Sens

RESTAURANT

» APPETIZERS «

GREEN SALAD 8

balsamic vinaigrette

CAESAR SALAD 13

romaine lettuce, baby kale, croutons, anchovies, capers, parmesan, bacon

CHEESE & DELICATESSEN 16 (1p) / 32 (2p)

Quebec origin, haskap chutney and vegetable pickles

BURRATA & HEIRLOOM TOMATOES 21

garlic chips, lemon zest, basil, apple balsamic vinegar from Quebec

SALMON GRAVLAX 22

gravlax, gin from Quebec, beet and cucumber

SWORDFISH CEVICHE 23

coconut milk, sweet potato

» APPETIZER OR MAIN «

WILD SHRIMPS AND SALAD 20 / 32

mesclun salad, carrot and cumin vinaigrette, grilled fruit, popcorn

SALMON TARTAR 17 / 31

lemon confit, risotto, coriander and shrimp chips

» MAIN «

ROASTED HALLOUMI 24

beet hummus, Israeli couscous, cauliflower, almonds

CHICKEN CAESAR SALAD 26

romaine lettuce, baby kale, croutons, anchovies, capers, parmesan, grilled chicken, bacon

LOBSTER PASTA 28

lobster bisque, maple, yuzu, small vegetables

SENS BEEFBURGER 10on 30

mushrooms, bacon, cheddar cheese, caramelized onions, spicy lemon mayonnaise, fries

PAN-FRIED TROUT 31

warm spelt, spinach shoots, radishes, dates, almonds, virgin asparagus sauce, honey and sumac sauce

TUNA NICOISE SALAD 32

tuna tataki, potatoes, anchovies, green beans, tomatoes, olives, perfect egg

BRAISED VEAL 32

cornmeal cake with old cheddar cheese, tomato, red wine, onion confit, lemon juice

OCTOPUS 32

cooked «sous-vide», tomato steak, sauce vierge, glazed fennel

LAMB SKEWER 39

with eggplant caviar and small vegetables

BEEF STRIPLOIN AAA 49

New York cut 13on, jacket potatoes, maître d'hotel butter, dune pepper sauce

» CHEESE & DESSERT «

CHEESECAKE 12

red fruits coulis

APPLE CRUMBLE 10

vanilla custard

PECAN PIE 12

CREME BRULÉE 10

vanilla

CARROT CAKE 10

cream cheese icing

CHEESE PLATE 12

» A GLASS OF WINE? «

WHITE

Bramito, Chardonnay -Italy 12

RED

Il Bruciato, Cab. Merlot Syrah -Italy 13

ROSÉ

Buti Nages Grenache-Syrah ORG -France 9

SPARKLING

Nino Franco Prosecco -Italy 12

» A COCKTAIL? «

BLOODY CAESAR 9

Vodka, clamato

APÉROL SPRITZ 12

Apérol, prosecco, soda

DRY MARTINI 15

Gin Botanist Islay (UK), Vermouth

GIN FIZZ 15

Gin Botanist Islay (UK), lemon juice, soda

ALFRED 16

Gin Victorian Empress 1908 (BC), prosecco



September 7th 2022

Sens

RESTAURANT

» ENTRÉES «

SALADE VERTE 8

vinaigrette balsamique

SALADE CAESAR 13

salade romaine, bébé kale, croûtons, anchois, câpres, parmesan, bacon

CHARCUTERIES ET FROMAGES 16 (1p) / 32 (2p)

origine Québec, chutney de camerise et pickles de légumes

BURRATA ET TOMATES ANCESTRALES 21

chips d'ail, zeste de citron, basilic, balsamique de pommes du Québec

GRAVLAX DE SAUMON 22

saumon atlantique, gin du Québec, betterave et concombre

CEVICHE D'ESPADON 23

lait de coco et patate douce

» ENTRÉE OU PLAT «

CREVETTES SAUVAGES ET SALADE 20 / 32

salade mesclun, vinaigrette carotte et cumin, fruit grillé, maïs soufflé

TARTARE DE SAUMON 17 / 31

citron confit, crémeux de risotto, coriandre et chips de crevette

» PLATS PRINCIPAUX «

HALLOUMI RÔTI 24

hummus de betterave, couscous israélien, chou-fleur, amande

SALADE CAESAR AU POULET 26

salade romaine, bébé kale, croûtons, anchois, câpres, parmesan, bacon

PÂTES AU HOMARD 28

bisque de homard, érable, yuzu, petits légumes

BURGER SENS APPEL 10oz 30

boeuf, champignons, bacon, cheddar, oignons caramélisés, mayonnaise épicée citronnée, frites

TRUITE POÊLÉE 31

épeautre tiède, pousse d'épinards, radis, dattes, amandes, sauce vierge aux asperges, miel et sumac du Québec

SALADE NIÇOISE AU THON 32

tataki de thon, pommes de terre, anchois, haricots verts, tomates, olives, oeuf parfait

BRAISÉ DE VEAU 32

gâteau de semoule de maïs au vieux cheddar, tomate, vin rouge, oignon confit, jus citronné

PIEVRE 32

cuite sous-vide, steak de tomate, sauce vierge, fenouil glacé

BROCHETTE D'AGNEAU 39

accompagnée de caviar d'aubergine et petits légumes

CONTREFILET DE BOEUF AAA 49

13oz coupe New-York, pomme de terre en robe des champs, beurre maître d'hôtel, sauce au poivre des dunes

» FROMAGE ET DESSERT «

GÂTEAU AU FROMAGE 12

coulis de fruits rouges

CRUMBLE DE POMMES 10

croustade avec crème à la vanille

TARTE AUX PACANES 12

CRÈME BRÛLÉE 10

traditionnelle à la vanille

GÂTEAU CAROTTES 10

glacage fromage à la crème

ASSIETTE DE FROMAGES 12

» UN VERRE DE VIN? «

BLANC

Bramito, Chardonnay -Italie 12

ROUGE

Il Bruciato, Cab. Merlot Syrah -Italie 13

ROSÉ

Buti Nages Grenache-Syrah BIO -France 9

MOUSSEUX

Nino Franco Prosecco -Italie 12

» UN COCKTAIL? «

BLOODY CAESAR 9

Vodka, clamato

APÉROL SPRITZ 12

Apérol, prosecco, soda

DRY MARTINI 15

Gin Botanist Islay, Vermouth

GIN FIZZ 15

Gin Botanist Islay, jus de citron, soda

ALFRED 16

Gin Victorian Empress 1908 (BC), prosecco

SCHEDULE-RESERVATION



INFOS-MENUS-HORAIRE

07 septembre 2022