

# Sens

RESTAURANT

## » ENTRÉES «

- SALADE VERTE** 8  
vinaigrette balsamique
- SALADE CAESAR** 13  
salade romaine, bébé kale, croûtons, anchois, câpres, parmesan
- 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 THON** 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
- PÂTES AU HOMARD** 28  
bisque de homard, érable, yuzu, petits légumes
- BURGER SENS APPEL 10oz** 30  
boeuf, champignons, vieux cheddar, oignons caramélisés, sauce chipotle et citron, 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 SNACKÉE** 32  
cuite sous-vide puis snackée à la plancha, steak de tomate, sauce vierge, fenouil glacé
- TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU** 39  
agneau 10oz mariné au thym, ail, romarin, citron, caviar d'aubergine, poivrons
- 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 «

- |  |   |
|--|---|
| <b>GÂTEAU AU FROMAGE</b> 12<br>coulis de fruits rouges           | <b>CRÈME BRÛLÉE</b> 10<br>traditionnelle à la vanille   |
| <b>CRUMBLE DE POMMES</b> 10<br>croustade avec crème à la vanille | <b>GÂTEAU CAROTTES</b> 10<br>glaçage fromage à la crème |
| <b>TARTE AUX PACANES</b> 12                                      | <b>ASSIETTE DE FROMAGES</b> 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



INFOS-MENUS-HORAIRE

SCHEDULE-RESERVATION

30 juin 2022

# Sens

RESTAURANT

## » APPETIZERS «

### GREEN SALAD 8

balsamic vinaigrette

### CAESAR SALAD 13

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

### 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

### TUNA 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

### LOBSTER PASTA 28

lobster bisque, maple, yuzu, small vegetables

### SENS BEEFBURGER 10on 30

mushrooms, old cheddar cheese, caramelized onions, chipotle and lemon sauce, 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

### GRILLED OCTOPUS 32

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

### SLICE OF ROAST LAMB 39

lamb 10on marinated with thyme, rosemary, garlic, lemon, eggplant caviar and peppers

### 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

SCHEDULE-RESERVATION



INFOS-MENUS-HORAIRE

30 juin 2022