

Entrées STARTERS

SOUPE DU JOUR OU SALADE VERTE 10\$
SOUP OF THE DAY OR GREEN SALAD

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 16\$
ONION SOUP GRATIN

SALADE CÉSAR FAÇON SENS 14\$
Quart de sucrine, sauce César à l'ail noir, croûtons, Louis d'Or, zeste de lime, bacon bites, câpres frites
SENS-STYLE CAESAR SALAD
Quarter head of Sucrine lettuce, black garlic Caesar dressing, croutons, Louis d'Or cheese, lime zest, bacon bits, fried capers

BURRATA, PÊCHE ET PRUNE GRILLÉES 21\$
Mélisse, sésame, suprêmes de pamplemousse, poudre de bleuets fermenté, vinaigrette au xérès et miel épicé
BURRATA WITH GRILLED PEACHES AND PLUMS
Lemon balm, sesame, grapefruit segments, fermented blueberry powder, sherry and spiced honey vinaigrette

PROSCIUTTO & MELON COMPRESSÉ 17\$
Frisée, figue, radicchio, endive, mascarpone, pacanes, radis melon, balsamique blanc
PROSCIUTTO & COMPRESSED MELON
Curly endive, fig, radicchio, endive, mascarpone, pecans, melon radish, white balsamic

PLATEAU À PARTAGER 35\$
Charcuteries fines et fromages du Québec
PLATTER TO SHARE
Fine charcuterie and Quebec cheeses

TARTARE DE SAUMON 22\$ / 38\$
Soya, mirin, huile de sésame, poire japonaise, poudre de nori, gel de yuzu, micro shiso, togarashi, servi avec chips de riz
SALMON TARTARE
Soy sauce, mirin, sesame oil, Japanese pear, nori powder, yuzu gel, micro shiso, togarashi, served with rice chips

CARPACCIO DE BŒUF 19\$
Mayonnaise au raifort, œuf en flocons, câpres, vinaigrette ciboulette et estragon, noix de pin
BEEF CARPACCIO
Horseradish mayonnaise, flaked egg, capers, chive and tarragon vinaigrette, pine nuts

GUÉDILLE DE HOMARD 24\$
Céleri, mayonnaise aux agrumes, salade d'herbes fraîches
LOBSTER GUÉDILLE
Celery, citrus mayonnaise, fresh herb salad

CROQUETTES ESPAGNOLES AU JAMBON 23\$
Sauce romesco (Version végétarienne disponible sans porc)
SPANISH HAM CROQUETTES
Romesco sauce (Vegetarian version available without pork)

PIEVRE GRILLÉE 23\$
Houmous, garniture de pois chiches, pomme grenade, sumac du Québec
GRILLED OCTOPUS
Hummus, chickpea garnish, pomegranate, Quebec sumac

Taxes et service en sus. Taxes and service are not included.

Sens
RESTAURANT

Mai 2026

Plat signature du Chef Mehdi

CHEF MEHDI'S SIGNATURE DISH

MAGRET DE CANARD

40\$

Purée de betteraves au thé noir, mini betteraves rôties, mini rabioles, betteraves chioggia, jus aux canneberges et nard des pinèdes du Lac-Saint-Jean

DUCK BREAST

Beet purée with black tea, roasted baby beets, mini rabioles, Chioggia beets, cranberry jus, and pine forest nard from Lac-Saint-Jean

Plats MAINS

POULET RÔTI

30\$

Beurre noisette au romarin, purée de maïs, maïs fumé sauté aux pleurotes, millefeuille de pommes de terre croustillant

ROAST CHICKEN

Rosemary brown butter, corn purée, smoked corn sautéed with oyster mushrooms, crispy potato mille-feuille

SAUMON SAUCE PONZU AU GINGEMBRE

32\$

Purée de petits pois verts, edamame sauté à l'ail et à l'huile de sésame

SALMON WITH GINGER PONZU SAUCE

Green pea purée, edamame sautéed with garlic and sesame oil

BAVETTE CHIMICHURRI ET FRITES MAISON

42\$

CHIMICHURRI FLANK STEAK AND HOUSE-MADE FRIES

CHUCK FLAT CUIT 24 H

45\$

Purée de céleri-rave, asperges du Québec, cipollini confits, champignons marinés, jus corsé

24-HOUR SLOW-COOKED CHUCK FLAT

Celeriac purée, Quebec asparagus, confit cipollini onions, marinated mushrooms, robust jus

TAGLIATELLE FRAICHE AL LIMONE ET PISTACHES

27\$

FRESH LEMON AND PISTACHIO TAGLIATELLE

Les extras EXTRA OPTIONS

FRITES

7\$

FRENCH FRIES

LÉGUMES GRILLÉS

8\$

GRILLED VEGETABLES

FRITES AUX TRUFFES

10\$

TRUFFLE FRIES

POITRINE DE POULET

10\$

CHICKEN BREAST TENDERLOIN

CHAMPIGNONS SAUTÉS

12\$

STIR-FRIED MUSHROOMS

Sens
RESTAURANT

Enfants
CHILDREN

DOIGTS DE POULET PANÉS 17\$

frites ou salade

CHICKEN FINGERS

fries or salad

SANDWICH AU FROMAGE 15\$

frites ou salade

GRILLED CHEESE

fries or salad

PÂTES DU JOUR 14\$

sauce tomate

PASTA OF THE DAY

tomato sauce

CRÈME GLACÉE VANILLE ET CARAMEL 7\$

VANILLA ICE CREAM AND CARAMEL

Taxes et service en sus. Taxes and service are not included.