

Entrées STARTERS

SOUPE DU JOUR / SOUPE FROIDE ESTIVALE 10\$
SOUP OF THE DAY / SUMMER COLD SOUP

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 végété 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.

Plat signature du Chef Mehdi CHEF MEHDI'S SIGNATURE DISH

MAGRET DE CANARD

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

40\$

Plats MAINS

POULET RÔTI

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

30\$

SAUMON SAUCE PONZU AU GINGEMBRE

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

32\$

BAVETTE CHIMICHURRI ET FRITES MAISON

CHIMICHURRI FLANK STEAK AND HOUSE-MADE FRIES

42\$

CHUCK FLAT CUIT 24 H

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

45\$

TAGLIATELLE FRAICHE AL LIMONE ET PISTACHES

FRESH LEMON AND PISTACHIO TAGLIATELLE

27\$

Option végétarienne

VEGETARIAN OPTION

PAVÉ DE CHOU-FLEUR

Purée de chou-fleur caramélisé, gel de yuzu, yogourt aux herbes, fleurs comestibles, pistaches croquantes

CAULIFLOWER STEAK

Caramelized cauliflower purée, yuzu gel, herb-infused yogurt, edible flowers, crunchy pistachios

24\$

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

GNOCCHI 14\$

sauce tomate
GNOCCHI
tomato sauce

CRÈME GLACÉE VANILLE ET CARAMEL 7\$

VANILLA ICE CREAM AND
CARAMEL

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

Desserts DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE

compote de pommes aux 5 épices

CHEESECAKE

apple compote with five-spice powder

12\$

BROWNIE

nappé de caramel à la bière

BROWNIE

topped with beer caramel

12\$

CHOUX

Crème montée à l'érable, croustillant d'avoine

CREAM PUFFS

Maple whipped cream, oat crisp

13\$

CRÈME BRÛLÉE AU CHOIX DU CHEF

CRÈME BRÛLÉE (CHEF'S CHOICE)

13\$

Café spéciaux 11\$

SPECIALTY COFFEES

LATTÉ AUX PISTACHES

crème de pistaches

PISTACHIOS LATTÉ

pistachios cream

CAFÉ BAILEY'S

BAILEY'S COFFEE

CAFÉ IRLANDAIS

Jameson, Irish mist

IRISH COFFEE

LATTÉ SUCRE À LA CRÈME

St-crème, distillerie Mariana

SUGAR MILK LATTÉ

CAFÉ ESPAGNOL

Tia Maria Brandy

SPANISH COFFEE

LATTÉ COCO-CHOCO

crème coco de luche

COCO-CHOCOLATE LATTÉ

luche coconut cream

CAFÉ BRÉSILIEN

Brandy, Khalua, Grand Marnier

BRASILIAN COFFEE

LATTÉ MIÈLÉ

Amaretto au miel

HONEY LATTÉ

Amaretto with honey

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