

Midi express

39\$

Disponible le midi uniquement - Du lundi au vendredi (11h30 à 14h00)
Available only for lunch - Monday to Friday (11:30 am to 2pm)

ENTRÉES *Starters*

POTAGE OU SALADE DU MOMENT

CHOICE OF SOUP OR SALAD OF THE DAY

PLATS *Mains*

POULET JERK JAMAÏCAIN

Purée de banane plantain et bette à carde sautée

Jamaican jerk chicken, mashed plantain banana and sautéed Swiss chard

POISSON SELON L'ARRIVAGE DU MOMENT

Sauce Ajo Blanco et salade de fenouil croquante

Catch of the day, ajo blanco sauce and crunchy fennel salad

PÂTES DU MOMENT

Avec un pistou à la pistache, tomates du Québec et parmesan

Pasta of the moment with pistachio pistou, Quebec tomatoes and Parmesan cheese

DESSERTS

CHOIX DU CHEF

Chef's choice

7\$

Table d'hôte

59\$

Disponible le soir uniquement - Du lundi au samedi (17h00 à 21h00)
Available in the evening only - Monday to Saturday (5pm to 9pm)

ENTRÉES *Starters*

BURRATA, PÊCHES ET PRUNES GRILLÉES

Burrata with grilled peaches and plums

CARPACCIO DE BŒUF

Beef carpaccio

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, sautéed smoked corn with oyster mushrooms, crispy potato mille-feuille

SAUMON

Sauce ponzu au gingembre, purée de petits pois verts, édamame sauté à l'ail et à l'huile de sésame

Salmon with ginger ponzu sauce, green pea purée, sautéed edamame with garlic and sesame oil

TAGLIATELLE FRAÎCHE AL LIMONE ET PISTACHES

Fresh tagliatelle with lemon and pistachios

DESSERTS

CHOIX DU CHEF

Chef's choice

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

Entrées STARTERS

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

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

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

BURRATA, PÊCHES ET PRUNES 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)
SPANISH HAM CROQUETTES
Romesco sauce (Vegetarian version available)

PIEUVRE GRILLÉE 23\$
Houmous, garniture de pois chiches, 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

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, édamame 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\$

ÉPAULE DE BŒUF CUITE 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 FRAÎCHE AL LIMONE ET PISTACHES

FRESH LEMON AND PISTACHIO TAGLIATELLE

27\$

Les extras

FRITES

FRENCH FRIES

7\$

LÉGUMES GRILLÉS

GRILLED VEGETABLES

8\$

FRITES AUX TRUFFES

TRUFFLE FRIES

10\$

POITRINE DE POULET

CHICKEN BREAST TENDERLOIN

10\$

CHAMPIGNONS SAUTÉ

STIR-FRIED MUSHROOMS

12\$

Sens
RESTAURANT

Enfants
CHILDREN

LANIÈRES DE POULET

frites ou salade

CHICKEN FINGERS

fries or salad

GRILLED CHEESE 15\$

frites ou salade

GRILLED CHEESE

fries or salad

PÂTES DU JOUR 14\$

sauce tomate

PASTA OF THE DAY

tomato sauce

CRÈME GLACÉE 7\$

VANILLE ET CARAMEL

VANILLA ICE CREAM AND CARAMEL

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