

Sens

RESTAURANT

» TABLE D'HÔTE «

ENTRÉE + PLAT: 25\$ | ENTRÉE + PLAT + DESSERT: 29\$

» 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 (UK), Vermouth

SENS 15

Gin Botanist Islay (UK), jus de citron, tonic

ALFRED 16

Gin Victorian Empress 1908 (BC), prosecco

ENTRÉES

- SOUPE DU JOUR
- TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL ET CROÛTONS
- BAO AU CANARD EFFILOCHÉ ET WAKAMÉ
- SALADE DE HADDOCK FUMÉ, CRÈME VINAIGRETTE AU RAIFORT

PLATS

- TORTELLINIS AU BOEUF, CHIPS DE BACON, SAUCE ROSÉE ET PARMESAN
- FROMAGE HALLOUMI GRILLÉ, HUMMUS DE POIVRON RÔTI, SALADE DE LÉGUMES, VINAIGRETTE CITRONNÉE
- LAPIN SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS, POMMES DE TERRE RATTE, CAROTTES CONFITES, GRAINES DE CITROUILLE

» À LA CARTE «

» ENTRÉES «

- SALADE CAESAR** salade romaine, bébé kale, croûtons, anchois, câpres, parmesan 13
- CALMARS FRITS** aux épices, sauce lime et coriandre 16
- TARTARE DE THON** citron confit, crémeux de risotto, coriandre et chips de crevette 17
- BURRATA ET TOMATES ANCESTRALES** chips d'ail, zeste citron, basilic, balsamique de pommes du Québec 21

» PLATS «

- SALADE CAESAR AU POULET** salade romaine, bébé kale, croûtons, anchois, câpres, parmesan, poulet grillé 26
- BURGER SENS APPEL 10oz** boeuf, champignons, bacon, vieux cheddar, oignons caramélisés, mayo piquante citronnée, frites 30
- TRUITE POÊLÉE** épeautre tiède, pousses d'épinards, radis, dattes, amandes, sauce vierge aux aperges, miel et sumac du Québec 31
- SALADE NIÇOISE AU THON** tataki de thon, pommes de terre, anchois, haricots verts, tomates, olives, oeuf parfait 32
- BRAISÉ DE VEAU** gâteau de semoule de maïs au vieux cheddar, tomate, vin rouge, oignon confit, jus citronné 32
- CONTREFILET 13oz** AAA coupe New York, pommes de terre en robe des champs, beurre maître d'hôtel, sauce poivre des dunes 49

SCHEDULE-RESERVATION



INFOS-MENUS-HORAIRE

18 juillet 2022

DESSERTS

- GÂTEAU AU FROMAGE
- CRÈME BRÛLÉE VANILLE +2\$
- SALADE DE FRUITS FRAIS
- TARTE AUX PACANES +2\$

Sens

RESTAURANT

LUNCH MENU

APPETIZER + MAIN : \$25 | APPETIZER + MAIN + DESSERT: \$29\$

APPETIZER

- SOUP OF THE DAY
- TRADITIONAL BEEF TARTAR WITH CROUTONS
- BAO WITH SHREDDED DUCK AND WAKAME
- SMOKED HADDOCK SALAD WITH HORSE RADISH VINAIGRETTE

MAIN

- BEEF TORTELLINI, BACON CHIPS, ROSÉ SAUCE AND PARMESAN
- GRILLED HALLOUMI CHEESE, ROASTED BELL PEPPER HUMMUS, VEGETABLE SALAD, LEMON VINAIGRETTE
- RABBIT WITH MUSHROOM & CREAM SAUCE, SMALL POTATOES, CANDIED CARROTS, PUMPKIN SEEDS

À LA CARTE

» APPETIZER «

- CAESAR SALAD romaine lettuce, baby kale, croutons, anchovies, capers, parmesan 13
- FRIED CALAMARI with spices, lime & coriander sauce 16
- TUNA TARTAR lemon confit, cream of risotto, coriander, shrimp chips 17
- BURRATA & HEIRLOOM TOMATOES garlic chips, lemon zest, basil, apple balsamic vinegar 21

» MAIN «

- CHICKEN CAESAR SALAD romaine lettuce, baby kale, croutons, anchovy, capers, parmesan, grilled chicken 26
- SENS BEEFBURGER 10on mushrooms, bacon, old cheddar, caramelized onion, spicy lemon mayonnaise, fries 30
- PAN-FRIED TROUT warm spelt, spinach shoots, radishes, dates, almonds, virgin asparagus sauce, honey & sumac 31
- TUNA NICOISE SALAD tuna tataki, potatoes, anchovies, green beans, tomatoes, olives, perfect egg 32
- BRAISED VEAL cornmeal cake with old cheddar cheese, tomato, red wine, onion confit, lemon juice 32
- STRIP LOIN BEEF 13oz AAA New York cut, jacked potato, maître d'hotel butter, dune pepper sauce 49

DESSERTS

- | | |
|-------------------|---------------------------|
| CHEESE CAKE | VANILLA CREME BRULÉE +2\$ |
| FRESH FRUIT SALAD | PECAN PIE +2\$ |

» 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-Horaires

18 juillet 2022