

>> A GLASS OF WINE? <<

WHITE

Bramito, Chardonnay -Italie 12

RED

Il Bruciato, Cab. Merlot Syrah -Italie 13

ROSÉ

Buti Nages Grenache-Syrah BIO -France 9

SPARKLING

Nino Franco Prosecco -Italie 12



>> A COCKTAIL? <<

BLOODY CAESAR 9

Vodka, clamato

APÉROL SPRITZ 12

Apérol, prosecco, soda

DRY MARTINI 15

Gin Botanist Islay (Écosse), Vermouth

SENS 15

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

ALFRED 16

Gin Victorian Empress 1908 (BC), prosecco

Sens

RESTAURANT

>> EXPRESS MENU <<

APPETIZER + MAIN + DRINK : 38\$

APPETIZER OF YOUR CHOICE

- SALAD OF THE DAY
- SEASONAL VEGETABLE SOUP

MAIN

- STEAK AND FRIES WITH BORDELAISE SAUCE

DRINK OF YOUR CHOICE

- A GLASS OF WINE OF THE DAY
- A GLASS OF DRAUGHT BEER
- A SOFT

>> LUNCH MENU <<

APPETIZER + MAIN : \$27 | APPETIZER + MAIN + DESSERT: \$32

APPETIZER

- SEASONAL VEGETABLE SOUP
- 100 % BEETROOT
- SALMON GRAVLAX, PANCAKE AND WHIPPED CREAM
- CAESAR SALAD
- SWORDFISH TARTAR WITH POMELO AND VEGETABLES PICKLES + 2\$

MAIN

- CHICKEN STEW WITH TOMATO AND SWEET PEPPER SAUCE, PILAF RICE
- PORK FILET WITH MAPLE SYRUP BACON, MASHED POTATOES AND HERBS
- TROUT FILET WITH CASHEW PESTO AND CAULIFLOWER SALAD + 2\$
- TUNA NICOISE SALAD +5\$
- CHICKEN CAESAR SALAD +5\$
- SENS BURGER SERVED WITH FRIES +6\$
- SALMON STEAK, RED BERRIES AND ROASTED VEGETABLES +6\$

DESSERTS

- FRESH FRUIT SALAD
- CHEESECAKE
- PECAN PIE +2\$
- VANILLA CREME BRULÉE +2\$



INFOS-MENUS-HORAIRES

SCHEDULE-RESERVATION

september 12 2022

Sens

RESTAURANT

>> MENU EXPRESS <<

ENTRÉE + PLAT + BOISSON : 38\$

ENTRÉE AU CHOIX

- SALADE DU MARCHÉ
- POTAGE AUX LÉGUMES DE SAISON

PLATS

- STEAK FRITES ET SA SAUCE BORDELAISE

BOISSON AU CHOIX

- UN VERRE DE VIN MAISON
- UN VERRE DE BIÈRE EN FUT
- UNE BOISSON NON ALCOOLISÉE

>> 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 (Écosse), Vermouth

SENS 15

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

ALFRED 16

Gin Victorian Empress 1908 (BC), prosecco

>> TABLE D'HÔTE <<

ENTRÉE + PLAT: 27\$ | ENTRÉE + PLAT + DESSERT: 32\$

ENTRÉES

- POTAGE AUX LÉGUMES DE SAISON
- BETTERAVE DANS TOUS SES ÉTATS
- GRAVLAX DE SAUMON, PANCAKE ET CRÈME FOUETTÉE
- SALADE CAESAR
- TARTARE D'ESPADON AU POMELO, LÉGUMES PICKLES + 2\$

PLATS

- POULET BASQUAISE ET RIZ PILAF
- FILET MIGNON DE PORC AU SIROP D'ÉRABLE, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE AUX HERBES
- FILET DE TRUITE AU PESTO DE NOIX DE CAJOU, SALADE DE CHOU-FLEUR CRÉMEUSE + 2\$
- SALADE NIÇOISE AU THON +5\$
- SALADE CAESAR AU POULET +5\$
- BURGER SENS SERVI AVEC FRITES +6\$
- PAVÉ DE SAUMON, FRUITS ROUGES ET LÉGUMES RÔTIS +6\$

DESSERTS

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



INFOS-MENUS-HORAIRES

SCHEDULE-RESERVATION

12 septembre 2022