Entrées STARTERS

SOUPE DU JOUR — **10$**
SOUP OF THE DAY

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

POIREAUX VINAIGRETTE CAVIAR — **15$**
Vinaigrette à la moutarde et à l'estragon, œuf, croûtons, arachides, mayonnaise au raifort
LEEKS VINAIGRETTE WITH BLACK CAVIAR
Mustard and tarragon vinaigrette, gribiche-style egg, croutons, crispy peanuts, horseradish mayonnaise

SALADE DE BETTERAVES ROUGES ET JAUNES — **16$**
Vinaigrette à l'aneth, gel de camerise acidulée, betterave Chioggia croquante, stracciatella, segments d'orange sanguine, mûres fraîches, fleur d'oxalis
RED AND GOLDEN BEET SALAD
Dill vinaigrette, tart haskap gel, crisp Chioggia beet, stracciatella, blood orange segments, fresh blackberries, oxalis flower

GRAVLAX DE SAUMON À LA BETTERAVE ET GENIÈVRE — **19$**
Crème de fenouil, huile verte, labneh aux herbes, croûtons de bagel Saint-Viateur, salade croquante de fenouil
BEET AND JUNIPER CURED SALMON GRAVLAX
Fennel cream, green oil, herbed labneh, Saint-Viateur bagel croutons, crisp fennel salad

VITELLO TONNATO — **21$**
Veau tranché finement, sauce crémeuse au thon, graines de moutarde marinées, câpres frites
VITELLO TONNATO
Thinly sliced veal, creamy tuna sauce, pickled mustard seeds, fried capers

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE — **23$**
Mayonnaise boréale, shimejis marinés, graines de moutarde marinées, œuf séché en flocons, feuille de capucine
CLASSIC BEEF TARTARE
Boreal mayonnaise, marinated shimeji mushrooms, pickled mustard seeds, flaked cured egg, nasturtium leaf

PIEUVRE GRILLÉE — **23$**
Purée de chou-fleur caramélisé, salade de petits pois, chorizo, olives Kalamata
GRILLED OCTOPUS
Caramelized cauliflower purée, green pea salad, chorizo, Kalamata olives

BRIE FONDANT DU QUÉBEC — **25$**
Confiture d'amélanche du Québec, pacanes croustillantes, romarin
MELTING BRIE
Quebec saskatoon berry jam, crispy pecans, rosemary

PLATEAU À PARTAGER — **35$**
Charcuteries fines, fromages du Québec
PLATTER TO SHARE
Fine charcuterie, Quebec cheeses

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

Sens
RESTAURANT

Sens
RESTAURANT

Plats signatures
SIGNATURE DISHES

CÔTE DE PORC DU KAMOURASKA — **30$**
Coing confit, purée de pommes caramélisées au beurre noisette, daikon fondant, chutney de dattes, sauce moutarde acidulée
KAMOURASKA PORK CHOP
Candied quince, brown butter caramelized apple purée, tender daikon, date chutney, tangy mustard sauce

JARRET D'AGNEAU FAÇON TAJINE — **40$**
Prunes, amandes rôties, purée de céleri-rave, nigelle
TAGINE-STYLE LAMB SHANK
Plums, roasted almonds, celeriac purée, nigella seeds

Plats principaux
MAINS

POULET RÔTI — **30$**
Purée de courge musquée à l'érable, choux de Bruxelles sautés, topinambours rôtis, jus au romarin
ROAST CHICKEN
Maple butternut squash purée, sautéed Brussels sprouts, roasted Jerusalem artichokes, rosemary jus

TRUITE ARC-EN-CIEL AU MISO — **32$**
Purée de carottes jaunes à l'argousier, racine de lotus, édamames au sésame
MISO RAINBOW TROUT
Yellow carrot and sea buckthorn purée, lotus root, sesame edamame

RAVIOLIS DE CHAMPIGNONS À LA TRUFFE — **33$**
Pancetta croustillante, poudre de champignons, cacao
TRUFFLED MUSHROOM RAVIOLI
Crispy pancetta, mushroom powder, cocoa

CONTRE-FILET DE BŒUF AAA 8 OZ — **53$**
Purée de pommes de terre aligot, haricots aux amandes et à l'ail, sauce au poivre
BEEF STRIPLOIN
Aligot mashed potatoes, garlic and almond green beans, peppercorn sauce

Les extras

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$**
SAUTÉED MUSHROOMS

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

Enfants
CHILDREN

LANIÈRES DE POULET — **17$**
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 VANILLE ET CHOCOLAT — **7$**
VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE

Sens
RESTAURANT

Table d'hôte 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)

ENTRÉE

SOUPE OU SALADE DU JOUR
Soup of the day

PLATS

ÉPAULE DE BŒUF CUITE 24 H
Purée de céleri-rave, légumes
24-hour slow-cooked chuck flat, celeriac purée, vegetables

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

PÂTES SAUCE CRÉMEUSE AU PARMESAN
PANCETTA CROUSTILLANTE
Pasta with creamy parmesan sauce, crispy pancetta

DESSERT

AU CHOIX DU CHEF **7$**
Chef's choice

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*

SALADE DE BETTERAVES ROUGES ET JAUNES
Red and golden beet salad

GRAVLAX DE SAUMON À LA BETTERAVE ET AU GENIÈVRE
Beet and juniper cured salmon gravlax

POIREAUX VINAIGRETTE AU CAVIAR NOIR
Leeks vinaigrette with black caviar

PLATS *Mains*

POULET RÔTI
Purée de courge musquée à l'érable, choux de Bruxelles sautés, topinambours rôtis, jus au romarin
Roast chicken, maple butternut squash purée, sautéed Brussels sprouts, roasted Jerusalem artichokes, rosemary jus

TRUITE ARC-EN-CIEL AU MISO
Purée de carottes jaunes à l'argousier, racine de lotus, édamames au sésame
Miso rainbow trout, yellow carrot and sea buckthorn purée, lotus root, sesame edamame

RAVIOLIS DE CHAMPIGNONS À LA TRUFFE
PANCETTA CROUSTILLANTE, POUDRE DE CHAMPIGNONS, CACAO
Truffled mushroom ravioli, crispy pancetta, mushroom powder, cocoa

DESSERTS

CHOIX DU CHEF
Chef's choice

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