

Entrées

STARTERS

SOUPE DU JOUR / SOUPE FROIDE ESTIVALE

SOUP OF THE DAY / SUMMER COLD SOUP

10\$

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

FRENCH ONION SOUP

16\$

SALADE CÉSAR FAÇON SENS

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

14\$

BURRATA, PÊCHES ET PRUNES GRILLÉES

Mélisse, sésame, suprêmes de pamplemousse, poudre de bleuets fermentés, 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

21\$

PLATEAU À PARTAGER

Charcuteries fines et fromages du Québec

PLATTER TO SHARE

Fine charcuterie and Quebec cheeses

35\$

TARTARE DE SAUMON

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

22\$ / 38\$

CEVICHE DE POISSON BLANC PÉRUVIEN

Leche de tigre au kiwi, purée de patate douce, salsa de maïs frais, pickles d'échalotes, maïs cancha péruvien frit

PERUVIAN WHITE FISH CEVICHE

Kiwi leche de tigre, sweet potato purée, fresh corn salsa, pickled shallots, fried Peruvian cancha corn

21\$

CARPACCIO DE BŒUF

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

19\$

GUÉDILLE DE HOMARD

Céleri, mayonnaise aux agrumes, salade d'herbes fraîches

LOBSTER GUÉDILLE

Celery, citrus mayonnaise, fresh herb salad

24\$

CROQUETAS DE PORC IBÉRIQUE ESPAGNOL

Sauce romesco

(Version végétarienne disponible)

SPANISH IBERIAN PORK CROQUETTES, ROMESCO SAUCE

(Vegetarian version available)

23\$

PIEUVRE GRILLÉE

Houmous, garniture de pois chiches, grenade, sumac du Québec

GRILLED OCTOPUS

Hummus, chickpea garnish, pomegranate, Quebec sumac

23\$

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

Sens
RESTAURANT

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 CHOCOLAT
VANILLA ICE CREAM AND
CHOCOLAT

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\$

Exclusivité estivale

SUMMER EXCLUSIVE

Voyagez à travers nos brochettes inspirées des quatre coins du monde

- BROCHETTE DE POULET YAKITORI
- BROCHETTE DE BŒUF SATAY, SAUCE AUX ARACHIDES
- BROCHETTE DE CHORIZO ET POMMES DE TERRE AU PIRI-PIRI

34\$

Le tout est servi avec un maïs façon côtes levées, nappé d'un chimichurri maison

Travel through our skewers inspired by flavors from around the world

- YAKITORI CHICKEN SKEWER
- BEEF SATAY SKEWER WITH PEANUT SAUCE
- CHORIZO AND PIRI-PIRI POTATO SKEWER

Served with rib-style corn, topped with homemade chimichurri

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\$

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

CROQUETAS DE PORC IBÉRIQUE ESPAGNOL, SAUCE ROMESCO

Spanish Iberian pork croquettes, romesco sauce

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

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\$

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