

Sens

RESTAURANT

LES ENTRÉES | THE STARTERS

SALADE CÉSAR | CAESAR SALAD

Laitue romaine, croûtons, fromage grana padano, pancetta et vinaigrette César maison

Romaine lettuce, croutons, pancetta, grana padano cheese and house made Caesar dressing / 12

Avec poitrine de poulet grillée | with grilled chicken breast / 22

SALADE SENS | SENS SALAD

Feuilles de laitue de Boston, effiloché de canard confit, oignons rouges et câpres, vinaigrette à la framboise et au poivre rose

Boston lettuce, pulled duck confit, red onions, capers and raspberry and pink peppercorn dressing / 14

NAPOLÉON D'HOMARD | LOBSTER NAPOLEON

Chair de homard et mayonnaise au wasabi sur tuiles de riz sauvage au parmesan

Fresh lobster meat, wasabi mayonnaise on wild rice and parmesan crisps / 24

CALAMARS GRILLÉS | GRILLED CALAMARI

Calamars grillés, sauce vierge tomate et coriandre, spaghetti de courgette à la lime, aïoli au citron

Grilled calamari, tomato and coriander salsa, zucchini spaghetti with lime dressing, lemon mayonnaise / 15

SOUPE À L'OIGNON | FRENCH ONION SOUP

Soupe à l'oignon et à la bière rousse, croûtons de pains briochés, gratiné aux deux cheddars de la Fromagerie Champêtre

Caramelised onions, veal and red beer stock, croutons, gratin of aged cheddar and cheese curds from "La Fromagerie Champêtre" / 12

POTAGE DU JOUR | SOUP OF THE DAY / 8

TEMPURA DE CREVETTES SAUVAGES | WILD SHRIMP TEMPURA

Crevettes panées au panko, sauce au sésame, julienne de légumes marinés à l'asiatique et coulis de mangue au poivre de Cayenne

Wild shrimp tempura, sesame sauce, quick picked vegetables, mango and Cayenne pepper coulis / 16

FOIE GRAS | FOIE GRAS

Torchon de foie gras, pain brioché rôti, beurre de pomme et chutney du moment

"Torchon" of foie gras, toasted brioche bread, apple butter and chutney of the day / 17

***Les plats et prix du menu sont sujets à changement sans préavis et sont affichés à titre informatif seulement.**
Menu items and prices are subject to change without notice and are displayed for informational purposes only.

Sens

RESTAURANT

LES TARTARES | THE TARTARES

SAUMON | SALMON

Saumon de l'Atlantique, échalotes, quinoa soufflé, wakame rouge, wafu, tobiko. Servi avec croustilles de riz au nori une salade verte et frites maison

Atlantic salmon, shallots, quinoa, red wakame, wafu, tobiko. Served with Asian rice chips seasoned with nori, green salad and fries / 25

BŒUF | BEEF

Filet de bœuf, fraises, yogourt basilic et citron confit, échalotes et sambal oelek. Servi avec croûtons, salade verte et frites maison

Beef filet, strawberries, basil and lemon confit yogurt, shallots, tobiko, fresh herbs and sambal oelek. Served with croutons, green salad and fries / 28

LES BURGERS | THE BURGERS

BŒUF | BEEF

Bœuf Angus grillé, oignons caramélisés, fromage Oka, bacon fumé, laitue, tomates et mayonnaise au chipotle. Servi avec salade verte et frites maison

Grilled Angus beef, caramelised onions, Oka cheese, smoked bacon, lettuce, tomatoes and chipotle mayonnaise. Served with green salad and fries / 23

AGNEAU | LAMB

Agneau grillé aux épices orientales, sauce tzatziki à la menthe, laitue, tomates et oignons rouges marinés. Servi avec salade verte et frites maison

Lamb grilled with oriental spices, mint tzatziki sauce, lettuce, tomatoes and marinated red onions. Served with green salad and fries / 24

CANARD | DUCK

Effiloché de canard confit, sauce bbq Sens, laitue, portobello grillé et oignons croustillants. Servi avec salade verte et frites maison

Pulled duck confit, Sens' bbq sauce, lettuce, portobello mushroom and crispy onions. Served with green salad and fries / 24

Sens

RESTAURANT

PLATS SIGNATURES | SIGNATURE DISHES

FLÉTAN | HALIBUT

Filet de flétan poêlé, homard flambé au calvados, beurre nantais, algue wakame et gratin de courgettes

Seared halibut fillet, creamy white wine sauce, lobster meat flambéed with calvados, wakame algae and zucchini gratin / 38

MORUE | COD

Morue d'Islande poêlée, tapenade d'olives Kalamata et sauté de tomates raisins, pommes de terre gabrielles, olives et dés de chorizo

Pan seared Icelandic cod, Kalamata olives tapenade and sautéed raisin tomatoes, olives, chorizo and fingerling potatoes / 33

CÔTES LEVÉES 14oz | 14oz BABY BACK RIBS

Côtes levées de porc cuites sous-vide 24 heures puis grillées, sauce bbq fumée, salade de chou rouge et frites maison

Sous vide pork ribs cooked for 24 hours and then grilled, smoked bbq sauce, red cabbage slaw and fries / 27

AGNEAU | LAMB

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes à la moutarde de Meaux, risotto primavera, jus de viande et concassé de pistaches grillées

Roasted rack of lamb with fine herbs and granny mustard crust, primavera risotto, meat jus and roasted pistachios / 42

8oz FILET MIGNON

Filet mignon de bœuf certifié Angus grillé, sauce au porto, aligot de pommes de terre aux deux cheddars et légumes du moment

Grilled Certified Angus Beef, Port wine sauce, aged cheddar and cheese curds mashed potatoes, seasonal vegetables / 42

CANARD | DUCK

Magret de canard du lac Brome, sauce aigre-douce aux agrumes, pommes de terre gabrielles rôties et spaghetti de courgettes à la lime

Duck breast, sweet and sour orange sauce, roasted fingerling potatoes and zucchini spaghetti with lime dressing / 31

FAUX-FILET 14oz | 14oz RIB EYE

Faux-filet de bœuf Angus grillé, sauce au vin rouge, pommes de terre rôties et légumes du moment

Grilled Certified Angus beef rib-eye, red wine sauce, roasted potatoes and seasonal vegetables / 52

SAUMON | SALMON

Pavé de saumon de l'Atlantique poêlée, sauce vierge à l'ananas, polenta crémeuse et asperges grillées

Pan seared Atlantic salmon, tomatoes and pineapple salsa, creamy polenta and grilled asparagus / 29

***Les plats et prix du menu sont sujets à changement sans préavis et sont affichés à titre informatif seulement.**
Menu items and prices are subject to change without notice and are displayed for informational purposes only.