

Sens

RESTAURANT

LES ENTRÉES | THE STARTERS

POTAGE DU JOUR | SOUP OF THE DAY /8

PANZANELLA AU CALMAR | PANZANELLA SALAD WITH CALAMARI

Calmar, portobello et oignons rouges grillés sur feuilles de chicorée, tomates raisins confites, croûtons maison et copeaux de fromage grana padano

Grilled calamari, grilled portobello and red onions on chicory leaves, slow roasted tomatoes, croutons and grana padano shavings /13

PÉTONCLES | SCALLOPS

Pétoncles poêlés en croûte d'amande sur purée de petits pois, prosciutto et émulsion de grana padano fumé

Pan-seared scallops with almond crust, pea purée, prosciutto and smoked grana padano emulsion /20

TARTARE DE BŒUF | STEAK TARTARE

Tartare de filet de bœuf C.A.B, tomates déshydratées, basilic, parmesan croustillant, échalote, sambal oelek, sauce Worcestershire, focaccia grillée et verdurette

C.A.B. beef fillet tartar, sun-dried tomatoes, basil, crispy parmesan, shallot, sambal oelek, Worcestershire sauce, grilled focaccia and micro-greens /17

BOUDIN NOIR | BLACK PUDDING SAUSAGE

Boudin poêlé, purée de carottes caramélisées au cari de Madras, oignons "brûlés" et petits croûtons à l'Espelette

Black pudding, caramelized carrots and Madras curry purée, "burnt" onions and tiny croutons seasoned with Espelette sweet peppers /12

SOUPE À L'OIGNON | FRENCH ONION SOUP

Soupe à l'oignon à la bière rousse, gratinée aux deux cheddars

Onion, veal and red beer stock, aged cheddar and cheddar cheese curd gratin /11

TEMPURA DE CREVETTES SAUVAGES | WILD SHRIMP TEMPURA

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

Wild shrimp tempura, sesame sauce, quick pickled vegetables, mango and Cayenne pepper purée /15

FOIE GRAS

Torchon de foie gras, pain brioché rôti, réduction de vin rouge et chutney du jour

Terrine of foie gras, toasted brioche bread, red wine reduction and chutney of the day /22

Sens

RESTAURANT

LES TARTARES | THE TARTARES

SAUMON DE L'ATLANTIQUE | ATLANTIC SALMON

Saumon frais, croustilles de riz au nori, sauce aigrelette au wasabi, ciboulette et gingembre frais, salade du jardin et frites maison

Fresh Atlantic salmon, rice and nori chips, creamy wasabi and lemon sauce, chives, fresh ginger served with fresh garden salad and homemade fries / 25

FILET MIGNON | BEEF TENDERLOIN

Filet de bœuf d'élevage de notre région, paprika fumé, poivron rôti, huile de caméline et yogourt aux herbes fraîches, salade du jardin et frites maison

Regional certified beef tenderloin tossed in smoked paprika, roasted pepper, cameline oil and fresh herbs yogurt served with fresh garden salad and fries / 32

TERRE ET MER | SURF AND TURF

Filet de bœuf d'élevage de notre région et chair de homard, mayonnaise à l'ail et aux cornichons, échalottes françaises, brunoise de jalapeño et câpres, salade du jardin et frites maison

Regional certified beef tenderloin and shredded lobster tossed in garlic pickles and French shallots mayonnaise, jalapeno peppers and capers brunoise served with fresh garden salad and homemade fries / 35

LES BURGERS | THE BURGERS

SAUMON DE L'ATLANTIQUE | ATLANTIC SALMON

Saumon frais grillé, fenouil mariné sur pain brioché, chiffonnade de laitue romaine et mayonnaise au wasabi épicée, salade du jardin et frites maison

Grilled Atlantic salmon with marinated fennel on a brioche bun, crispy romaine lettuce, wasabi mayonnaise, fresh garden salad and homemade fries / 25

BŒUF DE MONTÉRÉGIE | MONTÉRÉGIE BEEF

Bœuf frais grillé et fromage Oka fondant sur pain brioché, oignons caramélisés, tomates, laitue Boston, bacon fumé et mayonnaise au chipotle, salade du jardin et frites maison

Grilled fresh beef with melted Oka cheese on a brioche bun, marinated red onions, tomatoes, baby spinach and aioli mayonnaise, served with fresh garden salad and homemade fries / 22

AGNEAU DU QUÉBEC | QUEBEC LAMB

Agneau frais grillé aux épices orientales, yogourt aux herbes et citron confit, laitue, tomates et oignons rouges marinés sur pain brioché, salade du jardin et frites maison

Grilled fresh lamb with oriental spices, herbs yogurt and lemon confit, lettuce, tomatoes and marinated red onions on a brioche bun, served with fresh garden salad and homemade fries / 24

CANARD EFFILOCHÉ | PULLED DUCK CONFIT

Effiloché de canard confit, sauce barbecue Sens, Portobello confit, laitue, fromage bleu, salade du jardin et frites maison

Duck confit with melted Gorgonzola cheese on a brioche bun, mandarin, beet shoots, served with fresh garden salad and homemade fries / 27

❖ Si vous avez une allergie alimentaire, il est important d'en informer votre serveur. Ainsi l'équipe de cuisine se fera un plaisir d'y répondre. If you have food allergies, it is important to inform your waiter, and the kitchen staff will be happy to take care of your needs.

Sens

RESTAURANT

PLATS SIGNATURES DU CHEF | CHEF'S SIGNATURE DISHES

FLÉTAN CARDINAL | HALIBUT CARDINAL

Filet de flétan poêlé à la fricassée de homard flambé au calvados de pomme Rougemont, beurre nantais aux algues marines sur gratin de courgettes

Seared halibut fillet with lobster fricassee flambéed with Rougemont apple calvados, algae Nantes butter on a zucchini gratin / 37

MORUE NOIRE | BLACK COD FISH

Poêlée à l'huile d'olive, confit de tomates raisins, olives, chorizo et câpres sur tapenade d'olives Kalamata, pommes de terre La Gabrielle rôties

Pan seared with olive oil, small grape tomatoes confit, olives, chorizo and capers on Kalamata olives tapenade, roasted Gabrielle potatoes / 31

CÔTES LEVÉES 14 oz | 14 oz BABY BACK RIBS

Côtes levées de porc cuites 36 heures puis grillées, sauce B.B.Q. à la tomate fumée, salade de chou rouge aux pommes et frites maison

Classic baby back ribs cooked by vacuum boiling 36 hours then grilled, smoked tomatoes B.B.Q. sauce, red cabbage and apple slaw and homemade fries / 25

CARRÉ D'AGNEAU DIJONNAISE | DIJONNAISE LAMB RACK

Rôti en croute d'herbes, jus d'agneau aux graines de moutarde, pistaches grillées, risotto primavera

Dijon mustard and fresh herbs crusted rack of lamb, mustard seeds lamb sauce, grilled pistachios served on risotto primavera / 32

FILET DE BOEUF ROSSINI REVISITÉ | RENEWED BEEF TENDERLOIN ROSSINI

Filet mignon de Bœuf Angus Certifié AAA (6 oz) grillé à votre goût, escalope de foie gras poêlée, sauce au Porto à la moelle, purée de pommes de terre bleues et tomates raisins confites

Triple A's Certified Angus Beef tenderloin (6 oz), grilled to your liking, topped with pan seared foie gras escalope, Port wine and beef marrow sauce, blue potato puree and grape tomatoes confit / 40

CANARD DU LAC BROME | BROME LAKE DUCK

Magret de canard cuit sur sa peau, gastrique de miel au romarin et agrumes, pommes de terre Fingerling rôties au gras de canard et spaghetti de courgettes à l'huile d'olive et lime

Pan seared duck breast on its skin, rosemary honey and citrus gastric, roasted Fingerling potatoes in duck fat and zucchini spaghetti tossed in lime and olive oil / 29

ENTRECÔTE DE BOEUF ANGUS 12 ONCES | ANGUS BEEF RIBEYE STEAK 12 OZ

Grillée à votre goût, sauce marchand de vin, portobello confit, salade verte et frites maison

Grilled to your liking, Portobello mushrooms confit, red wine sauce, fresh garden salad and homemade fries / 38

FILET DE SAUMON À LA PLANCHA | ATLANTIC SALMON FILET A LA PLANCHA

Cuit à point, sauce vierge mexicaine et polenta crémeuse aux asperges

Perfectly grilled with Vierge Mexican salsa and a creamy asparagus polenta / 27