

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

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

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 BOEUF | BEEF TARTARE

Filet de bœuf, olives, ciboulette, paprika fumé, yogourt aux herbes et citron confit.

Servi avec croûtons grillés et feta émietté

Beef filet, olives, fresh herb and lemon confit yogurt, shallots, Worcestershire sauce and smoked paprika. Served with croutons and feta / 20

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 / 12

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 picked vegetables, mango and Cayenne pepper purée / 16

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

LES CLASSIQUES | THE CLASSICS

SALADE CÉSAR AU POULET | CHICKEN CAESAR SALAD

Poitrine de poulet grillée, laitue romaine, croûtons, fromage parmesan, pancetta et vinaigrette César *SENS*

Grilled chicken breast, romaine lettuce, croutons, pancetta, parmesan cheese and SENS' Caesar dressing / 22

TARTARE DE SAUMON | SALMON TARTARE

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

Atlantic salmon, chives, quinoa and wakame, wafu, tobiko. Asian rice chips seasoned with nori and choice of green salad or house-cut fries / 27

BURGER DE BŒUF ANGUS | ANGUS BEEF BURGER

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

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

CÔTES LEVÉES 14oz | 14oz BABY BACK RIBS

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

Pork baby back ribs cooked sous vide for 24 hours and then grilled, smoked bbq sauce, old fashioned slaw and house-made fries / 27

14oz FAUX-FILET | 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 / 47

PLATS SIGNATURES | SIGNATURE DISHES

LOUP DE MER | SEA BASS

Loup de mer, tapenade d'olives Kalamata et sauté de tomates raisins, pommes de terre gabiellées, olives et dés de chorizo

Mediterranean sea bass, Kalamata olives tapenade and sautéed raisin tomatoes, olives, chorizo and fingerling potatoes / 32

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 / 45

8oz FILET MIGNON

Filet mignon de bœuf canadien certifié Angus grillé, sauce vin rouge et romarin, 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 / 47

CANARD | DUCK

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

Duck breast, sweet and sour orange sauce, roasted fingerling potatoes and zucchini spaghetti with lime dressing / 34

SAUMON DE L'ATLANTIQUE | ATLANTIC SALMON

Pavé de saumon poêlée, salsa mexicaine tomates & ananas, polenta crémeuse et asperges grillées

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

PÂTES AUX FRUITS DE MER | SEAFOOD PASTA

Linguine, bisque de homard au Ricard, crevettes sauvages, moules et pétoncles

Linguine, lobster and Ricard bisque with wild shrimps, scallops and clams / 42

PLAT VÉGÉ | VEGAN PLATE

Tofu fume grille, humus aux poivrons grillés, couscous au citrons confits, salade de légumes croquants, pois chiches frits

Smoked and then grilled tofu, toasted red pepper humus, lemon confit couscous, fresh vegetables salad, grilled asparagus and fried spicy chick peas / 22