

Sens

RESTAURANT

ENTRÉES | STARTERS

Asperges grillées Mayonnaise gribiche, girolles, oignons marinés et mini mesclun fleurs <i>Grilled Asparagus</i> <i>Gribiche mayonnaise, chanterelle, pickled onions and mini mesclun flowers</i>	16
Salade César Vinaigrette César, citron, lardons <i>Caesar Salad</i> <i>Caesar dressing, lemon, lardons</i>	14
Pieuvre grillée Sauce BBQ au bourbon, topinambours, cornichons, citron confit <i>Grilled Octopus</i> <i>Bourbon BBQ sauce, sunchokes, gherkins, lemon confit</i>	18
Burrata et tomates ancestrales Basilic, noix de pin, balsamique vieillie <i>Burrata and Heirloom Tomatoes</i> <i>Basil, pine nuts, aged balsamic</i>	16
Bao tao au poulet croustillant Légumes marinés, coriandre, sauce du général, graines de sésame <i>Crispy Chicken Bao Tao</i> <i>Pickled vegetables, coriander, general's sauce, sesame seeds</i>	12
Truite fumée maison Shiitakes, lardons, mayonnaise, laitue Boston <i>Home-Smoked Trout</i> <i>Shiitakes, lardons, mayonnaise, Boston lettuce</i>	16
Accras de morue Céleri rémoulade, sauce picata, palourdes <i>Cod Fish Accras</i> <i>Celery remoulade, picata sauce, little neck clams</i>	14
Tartare de boeuf classique Servis avec croûtons Servis avec croûtons, frites maison <i>Classic Beef Tartare</i> <i>Served with croutons</i> <i>Served with croutons, home-made fries</i>	entrée 17 plat 27

À PARTAGER
TO BE SHARED

Aîles de poulet

Sauce BBQ
Chicken Wings
BBQ Sauce

6 | 9
12 | 17



Plateau de charcuteries

Pour 2 personnes, Charcuterie Fou du cochon, marinades, moutarde
Charcuterie Platter
For 2 people, Fou du cochon charcuterie, marinades, mustard

30




Plateau de fromages

Fromages d'ici, noix et fruits séchés, chutney, croûtons
Cheese Platter
Local cheeses, dried nuts and fruits, chutney, croutons

16

Si vous avez des allergies, il est important d'en informer votre serveur. Ainsi toute 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.*

PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

Truite grillée	25
Haricots verts, oignons cippolini confits, lardons, basilic <i>Grilled Trout</i> <i>Green beans, confit cippolini onions, lardons, basil</i>	
Burger de porc éfiloché	22
Fromage suisse, oignons frits, cornichons, sauce BBQ au whisky <i>Pulled Pork Burger</i> <i>Swiss cheese, fried onions, pickles, whiskey BBQ sauce</i>	
Dorade royale grillée	29
Pastèque, feta, pois sucrés, yogourt à l'ail noir, menthe <i>Gilt Head Bream</i> <i>King bream fillet, water melon, feta, sweet peas, black garlic yogurt, mint</i>	
Pappardelles aux champignons sauvages	26
Sauce aux cèpes, roquette et parmesan <i>Wild Mushroom Pappardelle</i> <i>Cep sauce, arugula, parmesan</i>	
Côtes levées sauce BBQ	32
Patatas bravas <i>BBQ Sauce Ribs</i> <i>Patatas bravas</i>	
 Burger de porcelet Gaspor	23
Boulette porcelet et bacon, fromage cheddar, oignons caramélisés, champignons de Paris, mayonnaise shishitos fumés, laitue Boston, cornichons <i>Gaspor Piglet Burger</i> <i>Piglet and bacon patty, cheddar cheese, confit onions, chestnut mushroom, smoked shishito mayonnaise, Boston lettuce, gherkins</i>	
Grillade du Mortagne	Prix du marché
Beurre maître d'hôtel, sauce vin rouge, pommes de terre Monte-Carlo <i>Mortagne Grills</i> <i>Maitre d'hotel butter, red wine sauce, Monte-Carlo potatoes.</i>	Market Price
Poitrine de poulet manchon	30
Couscous et légumes grillés <i>Chicken Breast Sleeve</i> <i>Coucous and grilled vegetables</i>	

DESSERTS | DESSERTS

Tarte aux pacanes et érable	10
Servie avec glace à la vanille <i>Pecan and Maple Pie</i> <i>Served with vanilla ice cream</i>	
Cake aux carottes	10
Ananas confit, chantilly au fromage frais, noix et argousiers <i>Carrot Cake</i> <i>Pineapple confit, cream cheese whipped cream, nuts and sea buckthorns</i>	
Revelo au cheesecake	10
Coeur gelée aux petits fruits, gâteau graham et coulis de framboise <i>Cheesecake Revelo</i> <i>Berry jelly center, graham cake and raspberry coulis</i>	
Tarte au citron	10
Meringue italienne <i>Lemon Pie</i> <i>Italian meringue</i>	