

# Sens

RESTAURANT

## ENTRÉES | STARTERS

<b>Asperges grillées</b> 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
<b>Salade romaine au homard</b> Vinaigrette César homard, noix de cajoux, citron, menthe et lardons <i>Lobster Romain Salad</i> <i>Lobster Caesar dressing, cashews, lemon, mint and lardons</i>	21
<b>Pieuvre grillée</b> Sauce BBQ au bourbon, topinambours, cornichons, citron confit <i>Grilled Octopus</i> <i>Bourbon BBQ sauce, sunchokes, gherkins, lemon confit</i>	18
<b>Burrata et tomates ancestrales</b> Basilic, noix de pin, balsamique vieillie <i>Burrata and Heirloom Tomatoes</i> <i>Basil, pine nuts, aged balsamic</i>	16
<b>Bao tao au poulet croustillant</b> 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
<b>Truite fumée maison</b> Shiitakes, lardons, mayonnaise, laitue Boston <i>Home-Smoked Trout</i> <i>Shiitakes, lardons, mayonnaise, Boston lettuce</i>	16
<b>Accras de morue</b> Céleri rémoulade, sauce picata, palourdes <i>Cod Fish Accras</i> <i>Celery remoulade, picata sauce, little neck clams</i>	14
<b>Tartare de boeuf classique</b> Servis avec croûtons Servis avec croûtons, frites maison et salade verte <i>Classic Beef Tartare</i> <i>Served with croutons</i> <i>Served with croutons, home-made fries and green salad</i>	75g   17 150g   27

À PARTAGER  
TO BE SHARED

### Huîtres

Mignonettes, citron  
Oysters  
*Mignonette sauce, lemon*

6 | 12  
12 | 24

### Plateau de charcuteries

Charcuterie Fou du cochon,  
marinades, moutarde  
*Charcuterie Platter*  
*Fou du cochon charcuterie,  
marinades, mustard*

2 personnes | 25  
2 people

### 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

<b>Ombre chevalier grillé</b>	25
Haricots verts, oignons cippolini confit, lardons, basilic <i>Grilled Arctic Char</i> <i>Green beans, confit cipolini onions, lardons, basil</i>	
<b>Hot duck de canard</b>	21
Pain viennois, saucisse au canard et porc, chou rouge confit, fromage de chèvre, mayonnaise harissa <i>Hot Duck</i> <i>Vienna bread, duck and pork sausage, confit red cabbage, goat cheese, harrisa mayonnaise</i>	
<b>Dorade royale grillée</b>	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>	
<b>Tagliatelles aux champignons sauvages</b>	26
Sauce aux cèpes, roquette et parmesan <i>Wild Mushroom Tagliatelle</i> <i>Cep sauce, arugula, parmesan</i>	
<b>Côte levée en croûte d'épices</b>	32
Patatas bravas <i>Dry Rubbed Ribs</i> <i>Patatas bravas</i>	
<b>Burger de porcelet Gaspor</b>	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>	
<b>Grillade du Mortagne</b>	Prix du marché
Beurre maître d'hôtel, sauce vin rouge, pommes de terre Monte-Carlo Ajout demi homard +10 <i>Mortagne Grills</i> <i>Maitre d'hotel butter, red wine sauce, Monte-Carlo potatoes.</i> <i>1/2 Lobster add-on +10</i>	
	Market Price

## DESSERTS | DESSERTS

<b>Tarte aux pacanes et érable</b>	10
Servie avec glace à la vanille <i>Pecan and Maple Pie</i> <i>Served with vanilla ice cream</i>	
<b>Cake aux carottes</b>	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>	
<b>Revelo au cheesecake</b>	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>	
<b>Tarte au citron</b>	10
Meringue italienne <i>Lemon Pie</i> <i>Italian meringue</i>	