



Sens

RESTAURANT


 Végétarien - Vegetarian

 Produits du Québec products

ENTRÉES À PARTAGER | APPETIZERS TO SHARE

	Assortiment de noix aux épices Sens <i>Assortment of nuts with Sens spices</i>	8
	Ailes de poulet sauce barbecue <i>BBQ sauce chicken wings</i>	6 = 9\$ 12 = 17\$
	Nachos de maïs de Boucherville gratinés <i>Corn nachos from Boucherville « au gratin »</i>	14
	Fromage, guacamole, crème sure, salsa <i>Cheese, guacamole, sour cream, salsa</i>	
	Planche de fromages du jour du Québec, chutney de pommes à l'érable, baguette grillée <i>Quebec cheese board with apple and maple chutney, grilled baguette</i>	18
	Planche de charcuteries italiennes avec pickles de champignons et craquelins <i>Italian cold cut meat board with mushroom pickles and crackers</i>	17

ENTRÉES | APPETIZERS

	Terrine de foie gras de canard au Porto, pain aux figues et son chutney <i>Duck and Porto foie gras, bread with figs and chutney</i>	18
	Saumon fumé dans notre cuisine, crème de raifort parfumée au miel, blinis de maïs et verdure <i>Salmon smoked in our kitchen, honey perfumed horseradish cream, corn blinis and greens</i>	16
	Bouillon Pho, légumes croquants, nouilles de riz et won ton <i>Pho broth, crunchy vegetables, rice noodles and won ton</i>	12
	Soupe du jour <i>Soup of the day</i>	9
	Salade Cæsar <i>Caesar salad</i>	12
	Bacon, croûtons, citron, câpres <i>Bacon, croutons, lemon, capers</i>	
	Ardoise de jambon paletta pata negra, chutney, beurre aux graines de moutarde <i>Paletta pata negra ham, chutney, mustard seed butter</i>	25

Merci d'informer votre serveur de vos allergies. Toute l'équipe de cuisine se fera un plaisir d'y répondre.

Please inform your waiter of your allergies. The entire kitchen team will be happy to accommodate you.



PLATS SIGNATURES | SIGNATURE MEALS

Cromesquis d'escargots à la fleur d'ail, tartare de betterave et mesclun diabolique

Snail cromesquis with garlic flower, beet tartar and diabolical mesclun

Escargots enrobés de beurre et de panko | *Snails coated with butter and panko*

14

Sens Appel | *Sens signature Burger*

28

Burger de bœuf, pleurotes, bacon, vieux cheddar de la Fromagerie Victoria, oignons caramélisés, sauce chipotle et citron, servi avec frites maison

Beef burger, oyster mushrooms, bacon, old cheddar from Fromagerie Victoria, caramelized onions, chipotle and lemon sauce, served with homemade french fries

Risotto aux pleurotes, crevettes U-10 grillées et huile de truffe

Risotto with oyster mushrooms, U-10 grilled shrimps, truffle oil

38

PLATS | MEALS

Tartare de bœuf façon classique, frites maison | *Classic beef tartar, homemade french fries*

28

Suprême de volaille sur manchon rôti, sauce au marsala

Chicken suprême on roasted sleeve, marsala sauce

26

Pavé de saumon à l'unilatérale, beurre blanc citronné, riz au safran

Salmon filet, lemon butter, saffron rice

30

Pièce de bœuf du jour | *Beefsteak of the day*

PM-MP



Le carré d'agneau « 5 côtes » grillé au romarin, légumes de saison

Rack of lamb « 5 ribs » grilled with rosemary, seasonal vegetables

44

Confit de canard maison, pommes gelots rissolées à la fleur d'ail, mesclun

Homemade duck confit, baby potatoes fried with garlic flowers, mesclun

32



Pâtes du jour | *Pasta of the day*

24

Salade Cæsar avec sa poitrine de poulet grillé | *Caesar salad with grilled chicken breast*

23



DESSERTS

Tartelette au chocolat noir, coulis de fruits rouges et glace du moment

Dark chocolate tart with red fruit coulis and ice cream of the day

12

Crumble de pommes, crème à la vanille | *Apple crumble and vanilla cream*

9

Brioche façon pain perdu, caramel à la fleur de sel | *Brioche like french toast with salted caramel*

10

Gâteau au fromage, sauce chocolat noisette | *Cheesecake with chocolate and hazelnut sauce*

12

Crème brûlée à la vanille | *Vanilla crème brûlée*

10