

SENS.A

LOUNGE BAR · RESTAURANT

CLIQUEZ ICI POUR
LA VERSION FR

CLICK HERE FOR
THE EN VERSION

KLIK HIER VOOR
DE NL-VERSIE

SENSA

La cuisine en voyage, le partage en héritage

D'un bout à l'autre du monde, les tables se dressent, les saveurs se mêlent et les traditions s'entrelacent.

De l'Asie aux rives méditerranéennes, en passant par les parfums d'Orient et la chaleur de l'Amérique latine, chaque plat raconte une histoire – celle d'un voyage sensoriel où la générosité est reine.

Sous l'impulsion du chef Yves Mattagne, l'inspiration traverse les frontières et s'invite dans vos assiettes avec audace et finesse.

Chez Sensa, l'expérience se vit ensemble

Ici, les plats se partagent, les saveurs s'invitent, et les souvenirs naissent dans la joie simple d'un moment à plusieurs.

Installez-vous, laissez-vous surprendre... et savourez un monde de découvertes à chaque bouchée.



LEXIQUE DES SAVEURS

Aubergine miso

Aubergine grillée et caramélisée avec une sauce miso légèrement sucrée.

Bubu Arare

Petites perles de riz soufflé japonaises, apportant du croquant aux plats.

Bœuf Wagyu Dry Aged

Bœuf japonais réputé pour son persillage et son goût riche, mûré pour encore plus de tendreté.

Chimichurri

Sauce argentine à base d'herbes fraîches, ail, vinaigre et huile d'olive, parfaite pour les viandes grillées.

Chlorophylle livèche

Sauce verte extraite de la livèche, une herbe aux notes fraîches et anisées.

Combawa

Agrume d'Asie du Sud-Est au parfum intense de citronnelle et de citron vert.

Gaspacho tamarin

Soupe froide inspirée du gaspacho espagnol, twistée avec du tamarin pour une touche acidulée.

Harry's Bar (sauce)

Sauce inspirée du célèbre bar vénitien, mélangeant moutarde, citron et crème pour une touche acidulée et onctueuse.

Hoisin

Sauce chinoise sucrée-salée à base de soja, utilisée ici pour le canard laqué.

Jalapeno

Piment vert mexicain modérément piquant, utilisé pour relever les sauces et garnitures.

Katsuobushi

Flocons de bonite séchée (poisson), apportant une saveur umami intense aux plats japonais.

Kimchi

Chou fermenté coréen, souvent pimenté, apportant une touche acidulée et piquante.

Langoustine dumpling

Ravioli asiatique farci à la langoustine, accompagné de consommé et d'herbes fraîches.

Main de Bouddha

Agrume asiatique au parfum citronné intense, souvent utilisé en zestes.

Nikkei (Guacamole nikkei)

Cuisine fusion entre le Japon et le Pérou, ici dans un guacamole revisité avec des saveurs asiatiques.

Nobashi

Crevettes japonaises étirées, souvent frites.

Nori

Algue séchée utilisée pour les sushis et certaines garnitures.

Plum sauce

Sauce asiatique sucrée à base de prunes, parfaite pour les viandes caramélisées.

Shiso

Herbe aromatique japonaise au goût frais et légèrement épicé.

Sobacha fumé

Graines de sarrasin grillées, apportant une saveur torréfiée et délicate.

Tataki

Technique japonaise où le poisson ou la viande est juste saisi à l'extérieur et cru à l'intérieur.

Teriyaki

Sauce japonaise sucrée à base de soja, souvent utilisée pour laquer les viandes et poissons.

Totopos verde

Chips de maïs vert mexicaines, servies avec du guacamole ou d'autres dips.

MENU SENSÀ

4 SERVICES

TATAKI DE THON

Gaspacho tamarin, oeufs Tobiko, fenouil, concombre, piment Sucette

NOIX DE SAINT-JACQUES

Foie gras, chiconettes confites

CHEVREUIL

Façon Arlequin, miso, agrumes, soubise, nougatine, croquette de gigue

Sélection de fromages de la maison Mons

supplément 14€

remplacement dessert 8€

MOELLEUX AUX NOISETTES

Sorbet figues rôties au poivre de Battak, mousse aux feuilles de figuier

85 € PAR PERSONNE
ACCOMPAGNEMENT VINS - 35 €

Le menu est servi pour l'ensemble de la table uniquement jusque 20h30



Notre personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats ainsi que pour des alternatives végétariennes.



VÉGÉTARIEN

À PARTAGER À L'APÉRITIF

Brocolinette , yaourt, jalapeño, bubu arare, coco, menthe (5 pc) 	15.50 €
Croustillants de crevettes Nobashi , shiso, mousseline aigre-doux, fruit de la passion (5 pc)	23.00 €
Sardines " Ramòn Franco " , pain coca, tomagrette (14-18pc)	22.00 €

ENTRÉES FROIDES

Saumon gravlax , sauce moutarde douce, aneth, pickles concombre au poivre de Jamaïque	23.00 €
Tataki de thon saku <u>ou</u> tofu  , gaspacho tamarin, œufs Tobiko, fenouil, concombre, piment Sucette, cacahuètes	28.00 €
Bœuf Wagyu dry aged , sauce Harry's Bar, parmesan, huile d'olive, grissini, roquette	29.00 €
Salade César , poularde <u>ou</u> crevettes d'Argentine <u>ou</u>  tofu , épices cajun, bacon, romaine, champignons, oignon rouge, parmesan	23.00 €

ENTRÉES CHAUDES

Langoustine dumpling , chou kimchi, poivre vert, verveine, poire, aneth, consommé blanc	28.00 €
Moules Bouchot , mousseline coco, curry, coriandre, cébette, piment Sucette	26.00 €
Noix de Saint-Jacques , foie gras, chiconettes confites	31.00 €
Oeuf 62°C , crèmeuse de cèpes, guanciaie <u>OU</u>  croûtons, tomate, ciboulette	26.00 €

POISSONS

Tartare de thon , sucrine façon César, frites	35.00 €
Pavé de saumon , teriyaki, oignon frits, sésame, coriandre, légumes au wok	28.00 €
Dos de cabillaud , maki d'huître, mousseline beurre noisette, épinards, rattes	36.00 €

VIANDES

Tartare de bœuf , sucrine façon César, frites	27.00 €
Bun burger Sensa , bœuf <u>OU</u> portobello  , sauce américaine, bacon, tomate, sucrine, estragon, câpres, cheddar, frites	27.00 €
Spare ribs , sauce plum, cacahuètes, sésame, cébette, sucrine, frites	33.00 €
Tajine de souris d'agneau , merguez, boulettes agneau, zaatar, houmous, taboulé, pain gyros (2pers.)	78.00 €

NOS PLATS DE SAISON

Poularde fermière et ris de veau façon vol-au-vent , morilles et cèpes, vin jaune, frites ou pommes purée	42.00 €
Tartiflette Reblochon , pommes de terre, oignon de Cévennes, lardon Ibérico, salade de blé et pomme	26.00 €

PLATS ENFANTS

Boulettes sauce tomate , frites, pommes purée au beurre ou spaghetti	16.50 €
Coquillettes jambon fromage	16.50 €
Spaghetti bolognaise	16.50 €
Fish sticks maison , frites	16.50 €



Afin de garantir un service confortable et de qualité à l'ensemble de nos convives, nous demandons aux tables de plus de 8 personnes de limiter leur choix à trois entrées, trois plats et trois desserts différents.

PARILLA

L'histoire du parilla remonte aux débuts de la cuisine argentine. C'est un mot espagnol qui signifie grill et qui fait référence à un style de cuisson qui consiste à griller sur une flamme nue afin d'obtenir une saveur fumée et unique.

Choisissez votre viande et vos accompagnements et composez votre plat !

BOEUF

Bavette - 180gr (Galice, Espagne)	39.00 €
Filet Pur - 180gr (Allemagne)	48.50 €
Côte à l'Os - 1kg (2 pers) (Irlande)	98.00 €
Rib Eye - 350gr (U.S.A.)	69.00 €

GIBIER

Tomahawk de cerf 350 gr. (de nos régions)	68.00 €
--	---------

VOLAILLE

Poularde fermière	33.00 €
-------------------	---------

POISSON

Thon saku	46.50 €
-----------	---------

EN ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE PARILLA

CHOISISSEZ :

UNE GARNITURE :

Sucrine façon César

Cocotte de légumes de saison, beurre ou huile d'olive

UN FÉCULENT :

Purée au beurre

Frites à la graisse de boeuf ou huile végétale

UNE SAUCE :

Sauce béarnaise

Sauce chimichurri

Sauce crème poivre vert flambée au vieux Whisky

Sauce Teriyaki

AUTRES SUGGESTIONS EN REMPLACEMENT DE VOTRE GARNITURE OU SAUCE

Purée à la truffe	6.50 €
Purée à l'huile d'olive grecque	3.50 €
Purée à la crème de Whisky, foie gras et bacon	4.50 €
Purée aux jalapeños, origan et basilic	3.50 €
Frites au parmesan et truffe	4.50 €
Frites au beurre d'herbes	3.50 €
Cocotte de champignons des bois	6.50 €



VÉGÉTARIEN

COMME NOUS N'UTILISONS QUE DES PRODUITS FRAIS,
VEUILLEZ NOUS EXCUSER SI CERTAINES DENRÉES FONT DÉFAUT CHEZ NOS FOURNISSEURS.
NOTRE PERSONNEL SE TIENT À VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA PRÉSENCE
D'ALLERGÈNES DANS LA COMPOSITION DES PLATS.

NOS DESSERTS

FROMAGES

Assiette de fromages sélectionnés par la maison Mons

Servie avec différentes marmelades et pain

21.00 €

DESSERTS

Dame blanche, vanille de Tahiti, sauce chocolat amer

16.50 €

Chou au chocolat, crème d'amande aux cacao, glace chocolat et cumin noir

17.00 €

Moelleux aux noisettes, sorbet figues rôties aux baies poivre de Battak, mousse aux feuilles de figuier

17.00 €

Gaspacho clémentines de Corse et racines de curcuma, sorbet clémentines noires, éponge au miel

16.00 €

Coupe tiramisu, glace espresso-amaretto, espuma mascarpone, biscuits Amaretti

14.00 €

Crème brûlée, vanille de Tahiti

13.00 €

Comme nous n'utilisons que des produits frais, veuillez nous excuser si certaines denrées font défaut chez nos fournisseurs.

Notre personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.



APÉRITIFS

Coupe de Champagne selon selection	16.00 €
Coupe de Crémant "Hermitage"	9.50 €
Kir Royal Crémant	10.50 €
Kir	8,50 €
Porto Ramos Pinto Adriano - Tawny / White	7.90 €
Porto Ramos Pinto RP10 ans	9.30 €
Porto Ramos Pinto RP20 ans	14.40 €
Porto Ramos Pinto RP30 ans	22.40 €
Sherry Dry Tio Pepe	7.50 €
Pineau des Charentes, Château de Beaulon - Rouge / Blanc	7,50 €
Campari - nature / Jus d'orange / Soda	8.50 €
Lët'z Spritz	10.50 €
Apérol Spritz	10.50 €
Hugo	10.50 €
Martini - Dry / Blanc / Rouge / Fiero	7.80 €
Vermouth Rouge de Luxembourg	8.20 €
Vermouth Blanc Berlin Heritage	8.20 €
Pastis du Luxembourg	7.80 €
Pastis Bleu Jannot	7.50 €
Pastis Ricard	7.50 €
Cynar - Sec / Soda	7.50 €
Vodka Belvedere	9.00 €
Vodka Rye Berlin	8.00 €
Passoa	6.80 €
Picon - Vin Blanc / Bière	8.50 €
Batida de coco	7.80 €
Pisang	7.80 €
Bushmills single malt - Coca/Soda	9.50 €
Rhum Blanc de Bologne - Orange / Coca	8.50 €

SANS ALCOOL / MOCKTAIL

Martini Floreale NA + Tonic	10.50 €
Martini Vibrante NA + Tonic	10.50 €
Sanbitter	4.50 €
Virgin Passion Mule <i>purée passion/citron vert/ginger beer</i>	9.50 €
Virgin Mojito <i>citron/eau pétillante/menthe</i>	9.50 €
Virgin Hugo <i>monin fleur de sureau/eau pétillante/citron/menthe</i>	9.50 €
Virgin Anatura smash <i>gin arduenna sans alcool/jus de citron vert/citron</i>	10.50 €
Bastognard <i>gin arduenna sans alcool/citron vert/crément sans alcool</i>	11.50 €

COCKTAILS

Smokey Sensa <i>Signature M.C</i> <i>Whisky Dalmore 12/ Saint-Germain / Cordial menthe poivre rose / Crémant</i>	
Irish cold <i>Whisky caramel Shanky's whip / Liqueur de café / Espresso / Crème battue caramel</i>	
Spicy <i>Gin Opihr / Monin spicy / Royal Bliss agrumes</i>	
Anatura smash <i>Gin Arduenna / jus de citron / Sucre de canne / Basilic</i>	
Porn star Martini <i>Vodka vanille / Passoa / Jus de citron vert / Sirop de vanille / Purée passion</i>	
Al Fizz <i>Signature A.B</i> <i>Opyos Sloe Gin / Sirop de gingembre / Hibiscus / Cannelle / Citron jaune / Soda Water</i>	
Bloody Mary <i>Vodka / Jus de citron / Sel de céleri / Tabasco / Worcestershire / Poivre noir / Jus de tomate</i>	
Tarte Tatin <i>Vodka / Sirop de cannelle / jus de pomme</i>	
Nate <i>Tequila Reposado KAH/ Mandarine Napoléon/ Purée de framboise/ Grapefruit Soda</i>	
Daiquiri Apple & Pear <i>Rhum Bacardi brun / Purée de poire/ Cordial pomme-poire</i>	
Guadeloupe <i>Rhum brun Bologne / Sirop de Pastèque / Jus de citron / Apérol / Crémant</i>	
Mona Liesa <i>Chartreuse verte/ Gin Copperhead "Scarfes"/ Amaro Montenegro / Fever-tree Indian tonic</i>	
Summit <i>Cognac Frapin 1270 / Sirop de gingembre / Jus de citron vert / Concombre / Soda citron</i>	
Cinquecento anni <i>Amaretto Disaronno/ jus de citron/ sirop hibiscus/ ginger ale</i>	16.00 €

Nos barmans peuvent préparer des cocktails selon vos envies et nos disponibilités. N'hésitez pas à demander !

NOS BOISSONS CHAUDES

Thé Ronnefeldt 50cl	6.50 €
Irish Whisky Cream	
jasmine Gold	
English Breakfast	
Fancy Sencha	
Earl Grey	
Morgentau	
Rooiboos Cream Orange	
Plum and Cinnamon	
Fruity Camomille	
Granny's Garden	
Verveine	
Natural Herbs	
Café Masalto	4.00 €
Décaféiné Masalto	4.00 €
Expresso	4.00 €
Double Expresso	6.00 €
Cappucino Italien	5.00 €
Cappucino Viennois	6.00 €
Latte Macciato	6.00 €
Supplément Sirop (noisette, caramel....)	1.50 €
Irish Coffee	12.00 €
French Coffee	12.00 €
Cuban Coffee	12.00 €
Italian Coffee	12.00 €

Vous venez de parcourir une carte pensée comme un voyage.

Un moment de partage, d'émotion et de découverte.

Chez Sensa, chaque plat raconte une histoire – la vôtre, peut-être.

Merci d'avoir été des nôtres.

**Et si vous souhaitez prolonger l'expérience, tournez la page... le lexique des saveurs
vous y attend.**

SENSA

Cooking while traveling, sharing as a legacy

From one end of the world to the other, tables are set, flavors blend and traditions intertwine.

From Asia to the Mediterranean shores, via the scents of the Orient and the warmth of Latin America, each dish tells a story—that of a sensory journey where generosity reigns supreme.

Under the leadership of chef Yves Mattagne, inspiration crosses borders and invites itself onto your plates with audacity and finesse.

At Sensa, the experience is lived together

Here, dishes are shared, flavors are invited, and memories are born in the simple joy of a moment together.

Sit back, let yourself be surprised... and savor a world of discovery with every bite.



LEXICON OF FLAVORS

Aubergine miso

Grilled and caramelized eggplant with a lightly sweet miso sauce.

Bubu Arare

Small Japanese puffed rice pearls, adding crunch to dishes.

Bœuf Wagyu Dry Aged

Japanese beef renowned for its marbling and rich flavor, matured for even more tenderness.

Chimichurri

Argentinian sauce made with fresh herbs, garlic, vinegar and olive oil, perfect for grilled meats.

Chlorophyll lovage

Green sauce extracted from lovage, a herb with fresh, aniseed notes.

Kaffir lime

Citrus fruit from Southeast Asia with an intense aroma of lemongrass and lime.

Gaspacho tamarin

Cold soup inspired by Spanish gazpacho, twisted with tamarind for a tangy touch.

Harry's Bar (sauce)

Sauce inspired by the famous Venetian bar, blending mustard, lemon and cream for a tangy and creamy touch.

Hoisin

Sweet and sour Chinese soy-based sauce, used here for laquered duck.

Jalapeño

Moderately hot Mexican green chili pepper, used to enhance sauces and garnishes.

Katsuobushi

Dried bonito flakes (fish), bringing an intense umami flavor to Japanese dishes.

Teriyaki

A sweet Japanese soy-based sauce, often used to glaze meats and fish.

Kimchi

Korean fermented cabbage, often spicy, adding a tangy and spicy touch.

Langoustine dumpling

Asian ravioli stuffed with langoustine, served with consommé and fresh herbs.

Buddha's hand

Asian citrus fruit with an intense lemony scent, often used as zest.

Nikkei (Guacamole Nikkei)

Fusion cuisine between Japan and Peru, here in a guacamole revisited with Asian flavors.

Nobashi shrimp

Japanese shrimp, elongated, often fried.

Nori

Dried seaweed used for sushi and some toppings.

Plum sauce

Sweet Asian plum-based sauce, perfect for caramelized meats.

Ponzu

Japanese sauce made from soy and citrus fruits, providing a tangy and umami touch.

Shiso

Japanese aromatic herb with a fresh and slightly spicy taste.

Smoked Sobacha

Roasted buckwheat seeds, providing a roasted and delicate flavor.

Tataki

Japanese technique where fish or meat is just seared on the outside and raw on the inside.

Green Totopos

Mexican green corn chips, served with guacamole or other dips.

MENU SENSE

4 COURSES

SAKU TUNA TATAKI

tamarind gaspacho, Tobiko eggs, fennel, cucumber, Sucette chilli, peanuts

PAN SEARED SCALLOPS

Foie gras, candied chiconettes

HARLEQUIN-STYLE VENISON

Miso, citrus, soubise, nougatine, venison croquette

Selection of cheeses from Maison Mons

Supplement €14

Replacement of dessert €8

HAZELNUT SPONGE CAKE

roasted fig sorbet with Battak pepper, fig leaf mousse

85 € PER PERSON
WINE PAIRING - €35

The menu is served for the whole table only in the evening to 20h30



VEGETARIAN

Our staff is available to provide information on the presence of allergens in the composition of dishes as well as vegetarian alternatives.

TO SHARE AS AN APERITIF

Broccolinette , yogurt, jalapeño, bubu arare, coconut, mint (5 pc) 🌱	15.50 €
Crispy Nobashi shrimp , shiso, sweet and sour mousseline, passion fruit (5 pc)	23.00 €
Sardines “ Ramon Franco” , coca bread, tomagrette (14-18 pc)	22.00 €

COLD STARTERS

Gravlax salmon , mild mustard sauce, dill, Jamaican pepper, cucumber pickles	23.00 €
Saku tuna <u>or</u> tofu tataki , 🌱 tamarind gazpacho, Tobiko eggs, fennel, cucumber, Sucette chilli, peanuts	28.00 €
Dry-aged Wagyu beef , Harry's Bar sauce, parmesan, olive oil, grissini, rocket	29.00 €
Caesar salad, chicken <u>or</u> Argentinian shrimp <u>or</u> tofu , cajun spices, romaine lettuce, mushrooms, red onion, parmesan	25,00 €

HOT STARTERS

Langoustine dumpling , kimchi cabbage, green pepper, verbena, pear, dill, clear consommé	28.00 €
Bouchot mussels , coconut mousseline, curry, coriander, spring onion, Sucette chilli	26.00 €
Pan seared Scallops , foie gras, candied chiconettes	38,00 €
Egg 62°C , creamy porcini mushrooms, guincale <u>OR</u> 🌱, croutons, tomato, chives	31.00 €

FISH

Tuna tartar , ceasar-style lettuce, fries	35.00 €
Salmon steak , teriyaki, fried onions, sesame, coriander, wok-fried vegetables	28.00 €
Cod filet , oyster maki, hazelnut butter mousseline, spinach, ratte	42.00 €

MEAT

Beef tartar , Ceasar-style lettuce, fries	27.00 €
Sensa bun burger , beef or portobello, 🌱 American sauce, bacon, tomato, tarragon, capers, cheddar, fries	27.00 €
Spare ribs , plum sauce, peanuts, sesame, spring onion, fries, letucce	33.00 €
Lamb shank tagine , merguez, lambs meatballs, zaatar, hummus, tabbouleh, gyros bread(2 people)	78.00€

OUR SEASONAL DISHES

Farmhouse chicken and sweetbread vol-au-vent style , morels and porcini mushrooms, wine of Jura, fries or mashed potatoes	42.00 €
Reblochon tartiflette , potato, Cévennes onion, Iberian bacon, wheat salad and apple	26.00 €

CHILDREN'S DISHES

Meatballs in tomato sauce, fries, mashed potatoes with butter or spaghetti	16.50 €
Ham and cheese pasta shells	16.50 €
Spaghetti Bolognese	16.50 €
Home made fish sticks, fries	16.50 €



In order to guarantee comfortable and quality service to all our guests, we ask tables of more than 8 people to limit their choice to three different starters, three different main courses and three different desserts.

PARILLA

*The history of the parilla dates back to the beginnings of Argentine cuisine. It's a Spanish word meaning grill, which refers to a cooking style that involves grilling over an open flame to achieve a unique, smoky flavor.
Choose your meat and side dishes and create your own dish!*

BEEF

Bavette - 180gr (Galicia, Spain)	39.00 €
Pure Fillet - 180gr (Germany)	48.50 €
Rib-eye steak - 1kg (2 pers) (Ireland)	98.00 €
Rib Eye - 350gr (U.S.A.)	69.00 €

VEAL

deer tomahawk 350gr (from our region)	68.00 €
--	---------

POULTRY

Farmhouse chicken	33.00 €
-------------------	---------

FISH

Saku tuna	46.50 €
-----------	---------

AS AN ACCOMPANIMENT TO YOUR PARILLA, CHOOSE:

A GARNISH:

Caesar-style lettuce
Casserole of seasonal vegetables, butter or olive oil

A STARCHY FOOD:

Mashed potatoes with butter
Fries in beef fat or vegetable oil

A SAUCE:

Béarnaise Sauce
Chimichurri sauce
Green pepper cream sauce flambéed with old whiskey
Teriyaki Sauce

OTHER SUGGESTIONS TO REPLACE YOUR TOPPING OR SAUCE

Truffle mash	6.50 €
Greek olive oil mash	3.50 €
Whisky cream mash with foie gras and bacon	4.50 €
Mash with jalapeños, oregano and basil	3.50 €
Parmesan & truffle fries	4.50 €
Herbs butter fries	3.50 €
wild mushroom casserole	6.50 €



VEGETARIAN

AS WE ONLY USE FRESH PRODUCE, WE APOLOGIZE IF SOME ITEMS ARE MISSING FROM OUR SUPPLIERS. OUR STAFF IS AVAILABLE TO ASSIST YOU WITH ALLERGEN INFORMATION.

OUR DESSERTS

CHEESES

Plate of cheeses selected by Maison Mons

Served with various marmalades and bread

21.00 €

DESSERTS

Dame Blanche Tahitian vanilla, bitter chocolate sauce

16.50 €

Chocolate choux pastry, cocoa almond cream, chocolate and black cumin ice cream

17.00 €

Hazelnut sponge cake, roasted fig sorbet with Battak pepper, fig mousse

17.00 €

Gaspacho with Corsican clementines and turmeric roots, black clementine sorbet, honey sponge

16.00 €

Coupe tiramisu, espresso-amaretto ice cream, espuma mascarpone, amaretti biscuits

14.00 €

Crème brûlée, Tahitian vanilla

13.00 €

*As we only use fresh produce, we apologize if some items are missing from our suppliers.
Our staff is available to provide information on the presence of allergens in the composition of dishes.*



OUR DRINKS

APPETIZERS

Glass of Champagne by our selection	16.00 €
Glass of Crémant "Hermitage"	9.50 €
Kir Royal Crémant	10.50 €
Kir	8.50 €
Porto Ramos Pinto Adriano - Tawny / White	7.90 €
Porto Ramos Pinto RP10 years	9.30 €
Porto Ramos Pinto RP20 years	14.40 €
Porto Ramos Pinto RP30 years	22.40 €
Sherry Dry Tio Pepe	7.50 €
Pineau des Charentes, Château de Beaulon	7.50 €
Campari - plain / Orange juice / Soda	8.50 €
Let'z spritz	10.50 €
Aperol Spritz	10.50 €
Hugo	10.50 €
Martini - Dry / White / Red / Fiero	7.80 €
Vermouth Rouge de Luxembourg	8.20 €
Vermouth Blanc Berlin Heritage	8.20 €
Pastis du Luxembourg	7.80 €
Pastis Bleu Jannot	7.50 €
Pastis Ricard	7.50 €
Pastis Henry Bardouin	7.80 €
Cynar - Dry / Soda	6.50 €
Vodka Belvedere	9.00 €
Vodka Rye Berlin	8.00 €
Picon - White Wine / Beer	8.50 €
Batida de coco / Pisang / Passoa	6.80 €
Bushmills single malt - Coca/Soda	8.50 €
Rum Blanc de Bologne - Orange / Coca	8.50 €

NON-ALCOHOLIC

Martini Floral NA + Tonic Martini	9.50 €
Vibrant NA + Tonic Sanbitter	9.50 €
	3.50 €

Virgin Passion Mule

monin passion/lime/ginger beer	9.50 €
--------------------------------	--------

Virgin Mojito

lemon/sparkling water/mint	9.50 €
----------------------------	--------

Virgin Hugo

monin elderflower/sparkling water/lemon/mint	9.50 €
--	--------

Virgin Anatura smash

gin arduenna 0%/lime juice/lemon	10.50 €
----------------------------------	---------

Bastognard

gin arduenna 0%/lime/cremant 0%	11.50 €
---------------------------------	---------

COCKTAILS LES SIGNATURE

Smokey Sensa

Whisky Dalmore 12/ Saint-Germain/ cordial mint, pink pepper/ Crémant

Irish cold

Whisky caramel Shanky's whip/ Tia Maria/ espresso/ whiped caramel cream

Spicy

Gin Ophir spiced/ Monin spicy/ Royal Bliss agrum

Anatura smash

Gin Arduenna/ limejuice/ canesugar/ basil

Porn star martini

Vodka vanille Divine/ Passoa/ lemonjuice/ vanilla sirop/ passionfruit

Espresso martini

Vodka AA Berlin/ Tia Maria/ espresso

Bloody Mary

Vodka AA Berlin/ lemonjuice/ celerysalt/ Tabasco/ Worcestershire sauce/ black pepper

Tarte tatin

Vodka AA Berlin/ cinamon sirop/ appeljuice

Nate

Tequila Reposado KAH/ Mandarine Napoléon/ raspberry purree/ fever three clementine

Daiquiri apple & pear

Rhum Bacardi brun/ appel purrree/ pear purree/ cordial appell-pear

Guadeloupe

Brown rhum Bologne/ watermelon sirop/ lemon juice/ Aperol/ Crémant

Mona Liesa

Chartreuse verte/ gin Copperhead "scarfes"/ Amaro Montenegro/ fever three indian tonic

Summit

Cognac Frapin 1270/ ginger sirop/ lemon juice/ concombres/ lemon soda

Cinquecento anni

Amaretto Disaronno/ lemon juice/ hibiscus sirop/ ginger ale

Nos barmans peuvent préparer des cocktails selon vos envies et nos disponibilités. N'hésitez pas à demander !

16.00 €

OUR HOT DRINKS

Ronnefeldt Tea 50cl

Irish Whisky Cream

Jasmine Gold

English Breakfast

Fancy Sencha

Earl Grey

Morgentau

Rooibos Cream Orange

Plum and Cinnamon

Fruity Camomille

Granny's Garden

Verveine

Natural Herbs

6.50 €

Masalto Coffee

4.00 €

Decaffeinated Masalto

4.00 €

Espresso

4.00 €

Double Espresso

6.00 €

Italian Cappuccino

5.00 €

Viennese Cappuccino

6.00 €

Latte Macchiato

6.00 €

Extra Syrup (hazelnut, caramel, etc.)

1.50 €

Irish Coffee

12.00 €

French Coffee

12.00 €

Cuban Coffee

12.00 €

Italian Coffee

12.00 €

You have just browsed a map designed as a journey.

A moment of sharing, emotion and discovery.

At Sensa, every dish tells a story—yours, perhaps.

Thank you for joining us.

And if you want to prolong the experience, turn the page... the glossary of flavors
awaits you.

SENSA

Koken tijdens het reizen, delen als nalatenschap

Van het ene einde van de wereld tot het andere worden tafels gedekt, smaken vermengd en tradities verweven.

Van Azië tot de Middellandse Zee, via de geuren van het Oosten en de warmte van Latijns-Amerika, elk gerecht vertelt een verhaal – dat van een zintuiglijke reis waarbij vrijgevigheid de boventoon voert.

Onder leiding van chef-kok Yves Mattagne, overschrijdt de inspiratie de grenzen en presenteert zich met durf en finesse op uw borden.

Bij Sensa beleef je de ervaring samen

Hier worden gerechten gedeeld, smaken uitgewisseld en herinneringen geboren in de eenvoudige vreugde van een moment samen.

Leun achterover, laat u verrassen... en geniet bij elke hap van een wereld vol ontdekkingen.



WOORDENLIJST VAN SMAKEN

Gele chili

Peruviaanse gele chilipeper, die zorgt voor een zoete en fruitige hitte.

Aubergine miso

Gegrilde en gekarameliseerde aubergine met een lichtzoete misosaus.

Bubu Arare

Kleine, Japanse gepofte rijstparels die gerechten knapperig maken.

Wagyu rund droog gerijpt

Japans rundvlees staat bekend om zijn marmering en rijke smaak, gerijpt voor nog malser vlees.

Chimichurri

Argentijnse saus gemaakt met verse kruiden, knoflook, azijn en olijfolie, perfect bij gegrild vlees.

Chlorofyl lavas

Groene saus van lavas, een kruid met frisse, anijsachtige tonen.

Kaffirlimoen

Citrusvrucht uit Zuidoost-Azië met een intens aroma van citroengras en limoen.

Gaspacho van tamarinde

Koude soep geïnspireerd op de Spaanse gazpacho, met tamarinde voor een pittige toets.

Harry's Bar (saus)

Saus geïnspireerd op de beroemde Venetiaanse bar, met een mix van mosterd, citroen en room voor een pittige, romige toets.

Hoisin

Zoetzure Chinese saus op basis van sojasaus, hier gebruikt voor gelakte eend.

Jalapeno

Een matig pittige Mexicaanse groene chilipeper. Gebruikt om sauzen en garnituren op smaak te brengen.

Katsuobushi

Gedroogde bonitovlokken (vis) geven Japanse gerechten een intense umami-smaak.

Kimchi

Gefermenteerde Koreaanse kool, vaak pittig, zorgt voor een pittige en zurige toets.

Langoustine dumpling

Aziatische ravioli gevuld met langoustine, geserveerd met consommé en verse kruiden.

Boeddha's hand

Aziatische citrusvrucht met een sterke citroengeur, vaak gebruikt als schil.

Nikkei (Guacamole Nikkei)

Fusiongerechten uit Japan en Peru, hier in een guacamole met Aziatische smaken.

Nobashi garnalen

Langgestrekte japanese garnalen, vaak gepaneerd en gefrituurd

Nori

Gedroogd zeewier gebruikt voor sushi en toppings.

Plum saus

Zoete, Aziatische saus op basis van pruimen, perfect voor gekarameliseerd vlees.

Shiso

Japans aromatisch kruid met een frisse en licht pittige smaak.

Gerookte Sobacha

Geroosterde boekweitzaad, voor een geroosterde en delicate smaak.

Tataki

Japanse techniek waarbij vis of vlees aan de buitenkant wordt dichtgeschroeid en van binnen rauw is.

Teriyaki

Een zoete Japanse saus op basis van sojasaus, vaak gebruikt om vlees en vis te glazuren.

Groene Totopos

Mexicaanse groene maïsships, geserveerd met guacamole of andere dips.

SENSA – MENU

4 DIENSTEN

SAKU TONIYN TATAKI

tamarinde gazpacho, tobiko ei, venkel, komkommer, Sucette chili

GEBAKKEN SINT-JAKOBSSCHELPEN

foie gras, gekonfijte chiconettes

HERTENKALF ARLEQUIN

miso, citrus, soubise, nougatine, kroket van hert

SELECTIE VAN KAZEN VAN MAISON MONS

supplement 14€

vervanging 8€

HAZELNOOTCAKE

geroosterde vijgensorbet met Battak peper, vijgenbladmousse

85 € PER PERSOON
WIJNARRANGEMENT - €35

Het menu wordt dagelijks tot 20.30 uur uitsluitend voor de hele tafel geserveerd



Onze medewerkers informeren u graag over de aanwezigheid van allergenen in de samenstelling van gerechten en geven u graag advies over vegetarische alternatieven.



VEGETARISCH

OM TE DELEN ALS APERITIEF

Broccoli , yoghurt, jalapeño, bubu arare, kokos, munt (5 stuks) 	15,50 €
Krokante Nobashi garnalen , shiso, zoetzure mousseline, passievrucht (5 stuks)	23,00 €
Sardinen "Ramon Franco", coca brood, tomagrette (14-18 stiks)	22,00 €

KOUDE VOORGERECHTEN

Gravlax zalm , zoete mosterdsaus, dille, komkommer, augurken, Jamaicaanse peper	23,00 €
Saku tonijn of tofu tataki  , tamarinde gazpacho, Tobiko eieren, venkel, komkommer, Sucette peper, Pindanoten	28,00 €
Dry aged Wagyu rundvlees , Harry's Bar saus, parmezaanse kaas, olijfolie, grissini, rucola	29,00 €
Caesarsalade , kip <u>of</u> Argentijnse garnalen <u>of</u> tofu, Cajun-kruiden, romeinse sla, champignons, rode ui, parmezaanse kaas	23,00 €

WARME VOORGERECHTEN

Langoustine dumpling , kimchi kool, groene paprika, ijzerkruid, peer, dille, witte consommé	28,00 €
Bouchot mosselen , kokosmousseline, curry, koriander, lente-ui, Sucette peper	26,00 €
Gebakken Sint-jakobsschelpen , foie gras, gekonfijte chiconettes	31,00 €
"Oeuf Parfait" 62° , romige saus van eekhoorntjesbrood, guincale <u>of</u>  croutons, tomaat, bieslook	26,00 €

VIS

Tonijntartaar , Caeser-stijl salade, friet	35,00 €
Zalmfilet , teriyaki, krokante ui, sesam, koriander, wokgroenten	28,00 €
Kabeljauwhaasje , oestermaki, hazelnootbotermousseline, spinazie, ratte aardappel	36,00 €

VLEESWAREN

Rundertartaar , Caeser-stijl salade, friet	27,00 €
Sensa burger , rundvlees of portobello  , „Amerikaanse saus, bacon, tomaat, dragon, kappertjes, cheddar, friet, salade	27,00 €
Spareribs , plumsaus, pinda's, sesam, lenteui, friet, salade	33,00 €
Tajine van lamsbout , merguez, lamballetjes, zaatar, hummus, tabouleh, gyrosbrood	78,00 €

ONZE SEIZOENSGERECHTEN

Hoevekip met kalfszwezerikken vol-au-vent stijl , morieljes, Jura wijn, friet of aardappelpuree	42,00 €
Tartiflette van Reblochon , aardappel, ui uit de Cevennen, Iberisch spek, tarwesalade en appel	26,00 €

KINDERGERECHTEN

Gehaktballetjes in tomatensaus , friet, aardappelpuree met boter of spaghetti	16,50 €
Pastaschelpjes met ham en kaas	16,50 €
Spaghetti Bolognese	16,50 €
Fishsticks huisgemaakt , friet	16,50 €



Om een comfortabele en kwalitatieve service aan al onze gasten te kunnen garanderen, vragen wij gasten van meer dan 8 personen om hun keuze te beperken tot drie verschillende voorgerechten, drie verschillende hoofdgerechten en drie verschillende desserts.

PARILLA

De geschiedenis van de parilla gaat terug tot het begin van de Argentijnse keuken. Het is een Spaans woord dat 'grillen' betekent, wat verwijst naar een kookstijl waarbij boven open vuur wordt gegrild om een unieke, rokerige smaak te creëren.

Kies uw vlees en bijgerechten en stel uw eigen gerecht samen!

BOEUF

Bavette - 180gr (Galicië, Spanje)	39,00 €
Filet pur- 180gr (Duitsland)	48,50 €
Rib-eye steak - 1 kg (2 pers) (Ierland)	98,00 €
Rib Eye - 350gr (VS)	69,00 €

WILD

Tomahawk van hert 350gr (uit onze regio)	68,00 €
---	---------

GEVOGELTE

Hoevekip	33,00 €
----------	---------

VIS

Tonijn saku	46,50 €
-------------	---------

KIES ALS BEGELEIDING BIJ UW PARILLA:

EEN GARNERING:

Caesar-stijl sla

Warme seizoensgroenten met boter of olijfolie

EEN ZETMEELRIJK VOEDINGSMIDDEL:

Aardappelpuree met boter

Friet in rundervet of plantaardige olie

EEN SAUS:

Béarnaisesaus

Chimichurrisaus

Groene peperroomsaus geflambeerd met oude whisky

Teriyakisaus

ANDERE SUGGESTIES OM UW GARNERING OF SAUS TE VERVANGEN

Truffelpuree	6,50 €
Puree met Griekse olijfolie	3,50 €
Puree met whiskyroom, foie gras en spek	4,50 €
Puree met jalapeño's, oregano en basilicum	3,50 €
Friet met parmezaan en truffel	4,50 €
Friet met kruidenboter	3,50 €
Gebakken bospaddenstoelen	6,50 €



VEGETARISCH

OMDAT WE UITSLUITEND VERSE PRODUCTEN GEBRUIKEN, BIEDEN WE ONZE EXCUSES AAN ALS ER PRODUCTEN VAN ONZE LEVERANCIERS ONTBREKEN. ONZE MEDEWERKERS STAAN KLAAR OM U TE HELPEN MET ALLERGENENINFORMATIE.

ONZE DESSERTEN

KAZEN

Kaasplankje geselecteerd door Maison Mons

Geserveerd met diverse soorten marmelade en brood

21,00 €

NAGERECHTEN

Dame blanche , Tahitiaanse vanille, bittere chocoladesaus	16,50 €
Chocolade chou , cacao amandelcrème, chocolade en zwarte komijn ijs	17,00 €
Hazelnootcake , geroosterd vijgensorbet met Battak peper, vijgenmousse	15,00 €
Gaspacho met Corsicaanse clementines en kurkumawortels , zwarte clementinesorbet, honingspons	16,00 €
Coupe tiramisu , espresso-amaretto-ijs, espuma-mascarpone, amarettikoekjes	17,00 €
Crème brûlée , Tahitiaanse vanille	13,00 €

Omdat wij uitsluitend verse producten gebruiken, verontschuldigen wij ons als er bepaalde producten ontbreken bij onze leveranciers.

Onze medewerkers informeren u graag over de aanwezigheid van allergenen in de samenstelling van de gerechten.



APERITIEVEN

Glas Champagne Selectie van de sommelier	16,00 €
Glas Crémant "Hermitage"	9,50 €
Kir Royal	10,50 €
Kir	8,50 €
Porto Ramos Pinto Adriano - Tawny / White Porto	7,90 €
Ramos Pinto RP10	9,30 €
Porto Ramos Pinto RP20	14,40 €
Porto Ramos Pinto RP30	22,40 €
Sherry Dry Tio Pepe	7,50 €
Pineau des Charentes, Château de Beaulon	7,50 €
Campari - naturel / Sinaasappelsap / Frisdrank	8,50 €
Let's Spritz	10,50 €
Aperol Spritz	10,50 €
Hugo	10,50 €
Martini - Droog / Wit / Rood / Fiero	6,80 €
Vermouth Rouge de Luxembourg	7,20 €
Vermouth Blanc Berlin Heritage	7,20 €
Pastis du Luxembourg	7,80 €
Pastis Bleu Jannot	7,50 €
Pastis Ricard	7,50 €
Pastis Henry Bardouin	7,50 €
Cynar - Suze Puur / Soda	7,80 €
Vodka Belvedere	9,00 €
Vodka Rye Berlin	8,00 €
Passoa / Pisang / Batida de coco	6,80 €
Picon - Witte Wijn / Bier	8,50 €
Bushmills single malt - Coca/Soda	9,50 €
Rum Blanc de Bologne - Sinaasappel / Coca	8,50 €

ALCOHOLVRIJ / MOCKTAIL

Martini Floral NA + Tonic Martini	10,50 €
Vibrant NA + Tonic	10,50 €
Sanbitter	4,50 €
De Sensa	
verse banaan/aardbei/aardbeiensap/citroensap	10,00 €
Virgin passie mule	
Monin Passion/limoen/ginger ale	9,50 €
Virgin Mojito	
citroen/bruiskwater/munt	9,50 €
Virgin Hugo	
Monin vlierbloesem/bruiskwater/citroen/munt	9,50 €
Virgin Anatura smash	
alcoholvrije Arduenna gin/limoen/limoensap	10,50 €
Bastognard	
alcoholvrije arduenna gin/limoen/alcoholvrije cremant	11,50 €

COCKTAILS

LES SIGNATURE

Smokey Sensa

Whisky Dalmore 12/ Saint-Germain/ cordial munt, roze peper/

Crémant

Irish cold

Whisky caramel Shanky's whip/ Tia Maria/ espresso/ caramel room

Spicy

Gin Ophir spiced/ Monin spicy/ Royal Bliss agrum

Anatura smash

Gin Arduenna/ limoen sap / rietsuiker/ basilicum

Porn star martini

Vodka vanille Divine/ Passoa/ limoensap/ vanille siroop/ purree passievrucht

Espresso martini

Vodka AA Berlin/ Tia Maria/ espresso

Bloody Mary

Vodka AA Berlin/ citroensap/ selderijzout/ Tabasco/

Worcestershire saus/ zwarte peper

Tarte tatin

Vodka AA Berlin/ kaneel siroop/ appelsap

Nate

Tequila Reposado KAH/ Mandarine Napoléon/ purree van

framboos/ fever three clementine

Daiquiri apple & pear

Rhum Bacardi brun/ appel purree/ peer purree/ cordial appel-peer

Guadeloupe

Bruine rhum Bologne/ watermeloen siroop / citroensap/ Aperol/

Crémant

Mona Liesa

Chartreuse verte/ gin Copperhead "scarfes"/ Amaro Montenegro/

fever three indian tonic

Summit

Cognac Frapin 1270/ gembersiroop/ limoensap/ komkommer/ soda

citroen

Cinquecento anni

Amaretto Disaronno/ citroensap/ siroop hibiscus/ ginger ale

16.00 €

Onze barmannen kunnen cocktails bereiden volgens uw wensen en onze beschikbaarheid. Aarzel niet om het te vragen!

ONZE WARME DRANKEN

Ronnefeldt Thee 50cl	6,50 €
Ierse whisky Cream	
Jasmijn Goud	
English Breakfast	
Fancy Sencha	
Earl Grey	
Morgentau	
Rooiboos Cream Sinaasappel	
Pruim en Kaneel	
Fruitage Kamille	
Granny's Garden	
Verveine	
Natuurlijke kruiden	
Masalto Koffie	4,00 €
Decaf Masalto	4,00 €
Espresso	4,00 €
Dubbele Espresso	6,00 €
Italiaanse Cappuccino	5,00 €
Weense Cappuccino	6,00 €
Latte Macchiato	6,00 €
Extra Siroop (hazelnoot, karamel, etc.)	1,50 €
Ierse Koffie	12,00 €
Franse Koffie	12,00 €
Cubaanse Koffie	12,00 €
Italiaanse Koffie	12,00 €

U hebt zojuist een kaart bekeken die is ontworpen als een reis.

Een moment van delen, emotie en ontdekking.

Bij Sensa vertelt elk gerecht een verhaal – misschien wel dat van u.

Bedankt voor uw aanwezigheid.

En als u de ervaring nog wat langer wilt laten duren, bladert u door de pagina... de smakenlijst wacht op u.