



SENSA

FR

À PARTAGER À L'APÉRITIF

Brocolinette , yaourt, jalapeño, bubu arare, coco, menthe (5 pc) 🌱	15.00 €
Croustillants de crevettes Nobashi , shiso, mousseline aigre-doux, fruit de la passion (5 pc)	22.00 €
Guacamole nikkei , totopos verde 🌱	15.00 €

ENTRÉES FROIDES

Sashimi yellowtail , saumon bømlo, thon saku, Saint-Jacques, crevette Ebi, soya, wasabi, ponzu	34.00 €
Saumon gravlax , sauce moutarde douce, aneth, pickles concombre au poivre de Jamaïque	20.00 €
Noix de Saint-Jacques , Italicus, espuma yuzu, coco, chlorophylle livèche	28.00 €
Tataki de thon saku ou tofu 🌱, gaspacho tamarin, œuf tobiko, fenouil, concombre, piment sucette	27.00 €
Bœuf Wagyu Dry Aged , sauce Harry's Bar, parmesan, huile d'olive, grissini, roquette	28.00 €

ENTRÉES CHAUDES

Aubergine miso , katsuobushi, nori, sésame bonite, main de Bouddha 🌱	20.00 €
Salade de canard laqué croustillant ou tofu 🌱, agrumes, grenade, mangue, fruit de la passion, hoisin	23.00 €
Langoustine dumpling , chou kimchi, poivre vert, verveine, poire, aneth, consommé blanc	25.00 €
Pain bao , poulet fermier caramélisé, foie gras, concombre, poireau, hoisin, nougatine (2pc)	26.00 €

POISSON

Américain de thon , salade composée, frites	34.00 €
Sole meunière , légumes de saison, pommes purée au beurre ou frites	Prix du jour
Bar vapeur , bouillon Saké soya, choix de légumes verts, ail frit, coriandre, cébette	35.00 €
Dos de cabillaud confit à l'huile d'olive , coques, ratte, yuzu, sobacha fumé, racine wasabi	37.00 €

VIANDE

Américain de bœuf , sucrose César, frites	26.00 €
Bun burger Sensa , bœuf ou portobello 🌱, sauce américaine, tomate, estragon, câpres, Cheddar, frites	26.00 €
Spare ribs , sauce plum, cacahuètes, sésame, cébette, frites	32.00 €
Poularde fermière façon vol-au-vent , morilles, vin jaune, pommes purée au beurre ou frites	38.00 €
Filet pur à la parilla , teriyaki, oignons frits, sésame, coriandre, légumes au wok	47.00 €
Secreto iberico à la parilla , sauce chimichurri, sucrose, purée jalapeño	39.00 €

PLATS ENFANTS

Boulettes sauce tomate , frites, pommes purée au beurre ou spaghettis	16.00 €
Coquillettes jambon fromage	16.00 €
Spaghetti bolognaise	16.00 €
Fish sticks maison , frites, sauce au choix	16.00 €

 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.

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 (Allemagne)	34.00 €
Filet Pur - 180gr (Allemagne)	47.00 €
Côte à l'Os - 1kg (2p.) (Irlande)	95.00 €
Rib Eye - 400gr (U.S.A.)	75.00 €

VEAU

Côte de veau - 350gr (Pays-Bas)	45.00 €
---------------------------------	---------

VOLAILLE

Poularde	32.00 €
----------	---------

POISSON

Thon saku	45.00 €
Dos de saumon	39.00 €

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 graisse de boeuf

UNE SAUCE :

Sauce béarnaise

Sauce chimichurri

Sauce crème poivre vert flambée vieux Whisky

AUTRES SUGGESTIONS EN REMPLACEMENT DE VOTRE GARNITURE OU SAUCE

Purée à la truffe	6.00 €
Purée à l'huile d'olive	3.00 €
Purée à la crème Whisky, foie gras et bacon	4.00 €
Purée jus de boeuf, truffe	6.00 €
Purée jalapeño, origan, basilic	3.00 €
Frites parmesan, truffe	4.00 €
Frites beurre d'herbes	3.00 €
Sauce crème de morilles	6.00 €
Sauce béarnaise de homard	6.00 €

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.

NOS DESSERTS

FROMAGES

Assiette de fromages sélectionnés par la maison Van Tricht

Servie avec différentes sortes de pains & marmelades

18.00 €

DESSERTS

Dame blanche, vanille de Tahiti, sauce chocolat amer

16.00 €

Gaufre de Bruxelles, sucre ou chantilly

10.00 €

Pomme Boskoop, caramel à la bière, muscovado, glace Reine-des-prés

12.00 €

Ananas rôti aux épices, crème avocat brûlé, glace mangue, gavotte

14.00 €

Crème brûlée, vanille de Tahiti

12.00 €

Tarte soufflée chocolat, glace caramel salé, chouchous, pécan

16.00 €

*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.*





SENSA

EN

APERITIF

Broccolini, yoghurt, jalapeño, bubu arare, coconut, mint (5 pcs) 🌱	€15.00
Crispy Nobashi prawns, shiso, sweet and sour mousseline, passion fruit (5 pcs)	€22.00
Nikkei guacamole, totopos verde 🌱	€15.00

COLD STARTERS

Sashimi of yellowtail, bømlo salmon, saku tuna, scallops, Ebi prawn, soy, wasabi, ponzu	€34.00
Gravlax salmon, mild mustard sauce, dill, pickled cucumber with Jamaican pepper.	€20.00
Scallops, Italicus, yuzu espuma, coconut, lovage chlorophyll	€28.00
Tataki of saku tuna or tofu 🌱, tamarind gazpacho, tobiko roe, fennel, cucumber, sucette pepper	€27.00
Wagyu dry-aged beef, Harry's Bar sauce, Parmesan, olive oil, grissini, rocket	€28.00

HOT STARTERS

Miso aubergine, katsuobushi, nori, sesame bonito, Buddha's hand 🌱	€20.00
Salad of crispy lacquered duck OR tofu 🌱, citrus, pomegranate, mango, passion fruit, hoisin sauce	€23.00
Langoustine dumpling, kimchi cabbage, green pepper, verbena, pear, dill, white consommé	€25.00
Bao, caramelised farm-raised chicken, marbled foie gras, cucumber, leek, hoisin, nougatine (2 pcs)	€26.00

FISH

Tuna tartare, mixed salad, fries	€34.00
Sole meunière, buttery mashed potatoes, fries, seasonal vegetables	Price of the Day
Steamed sea bass, saké-soy bouillon, vegetables, crispy garlic, coriander, spring onion	€35.00
Confit cod fillet in olive oil, cockles, ratte potatoes, yuzu butter, smoked sobacha, wasabi root	€37.00

MEAT

Beef tartare, mixed salad, fries	€26.00
Sensa burger bun, beef or portobello 🌱, American sauce, tomato, tarragon, capers, Cheddar, fries	€26.00
Spare ribs, plum sauce, peanuts, sesame, spring onion	€32.00
Farm raised poularde, vol-au-vent style, morels, yellow wine, fries or buttery mashed potatoes	€38.00
Prime fillet over the parilla, teriyaki sauce, crispy onions, coriander, wok-fried vegetables	€47.00
Secreto Ibérico cooked over the parrilla, chimichurri sauce, sucrine lettuce, jalapeño purée	€39.00

KIDS

Meatballs in tomato sauce, served with fries, buttery mashed potatoes, or spaghetti	€16.00
Ham and cheese coquillettes	€16.00
Spaghetti Bolognese	€16.00
Homemade fish sticks, fries, choice of sauce	€16.00

🌱 VEGETARIAN



AS WE USE ONLY FRESH INGREDIENTS, WE APOLOGISE IF CERTAIN ITEMS ARE UNAVAILABLE
DUE TO SUPPLY SHORTAGES.
OUR STAFF IS AT YOUR DISPOSAL TO PROVIDE INFORMATION REGARDING THE PRESENCE
OF ALLERGENS IN OUR DISHES.

PARRILLA

The history of the parrilla traces back to the origins of Argentine cuisine. Derived from Spanish, the word means "grill" and refers to a traditional cooking method that involves grilling over an open flame, imparting a distinctive, smoky flavour.

Select your preferred cut of meat and accompanying sides to create your perfect dish!

BEEF

Bavette - 180g (Germany)	€34.00
Filet Pur - 180g (Germany)	€47.00
Côte à l'Os - 1kg (serves 2) (Ireland)	€95.00
Rib Eye - 400g (U.S.A.)	€75.00

VEAL

Veal Chop - 350g (Holland)	€45.00
----------------------------	--------

CHICKEN

Poularde	€32.00
----------	--------

FISH

Saku Tuna	€45.00
Salmon Fillet	€39.00

AS A SIDE FOR YOUR PARRILLA, CHOOSE FROM :

A GARNISH :

Sucrine salad, Caesar style
Seasonal vegetables, with butter or olive oil

A STARCH :

Buttery mashed potatoes
Fries cooked in beef fat

A SAUCE :

Béarnaise
Chimichurri
Green pepper cream flambéed with whisky

OTHER SUGGESTIONS TO REPLACE YOUR GARNISH OR SAUCE

Mashed potatoes with truffle	€6.00
Mashed potatoes with olive oil	€3.00
Creamy mashed potatoes - Whisky, foie gras, bacon	€4.00
Mashed potatoes, with beef jus and truffle	€6.00
Purée jalapeño, origan, basilic	€3.00
Mashed potatoes with jalapeño, oregano, and basil	€4.00
Fries with herb butter	€3.00
Creamy morel sauce	€6.00
Lobster Béarnaise	€6.00



AS WE USE ONLY FRESH INGREDIENTS, WE APOLOGISE IF CERTAIN ITEMS ARE UNAVAILABLE
DUE TO SUPPLY SHORTAGES.
OUR STAFF IS AT YOUR DISPOSAL TO PROVIDE INFORMATION REGARDING THE PRESENCE
OF ALLERGENS IN OUR DISHES.

DESSERTS

CHEESE

Cheese platter curated by Maison Van Tricht

Served with a selection of breads & marmalades

€ 18.00

DESSERTS

Dame blanche, *Tahitian vanilla ice cream with rich dark chocolate sauce*

€ 16.00

Brussels waffle, *Served with sugar or whipped cream*

€ 10.00

Boskoop apple, *Beer caramel, muscovado sugar, meadowsweet ice cream*

€ 12.00

Spiced roasted pineapple, *Burnt avocado cream, mango ice cream, gavotte biscuit*

€ 14.00

Crème brûlée, *Infused with Tahitian vanilla*

€ 12.00

Chocolate soufflé tart, *Salted caramel ice cream, caramelised nuts & pecans*

€ 16.00

As we only use fresh ingredients, we apologise if certain items are temporarily unavailable due to supplier shortages.

Our staff is happy to provide information regarding the presence of allergens in our dishes.



SENSA

DE

ZUM APERITIF ZUM TEILEN

Brokkolinette , Joghurt, Jalapeño, Bubu Arare, Kokosnuss, Minze (5 Stück) 	15.00 €
Knusprige Nobashi-Garnelen , Shiso, süß-saure Mousseline, Passionsfrucht (5 Stück)	22.00 €
Nikkei-Guacamole , Totopos Verde 	15.00 €

KALTE VORSPEISEN

Sashimi von Yellowtail , Bømlø-Lachs, Saku-Thunfisch, Jakobsmuschel, Ebi-Garnele, Soja, Wasabi, Ponzu	34.00 €
Gravlax vom Lachs , milde Senfsauce, Dill, eingelegte Gurken mit Jamaikapfeffer	20.00 €
Jakobsmuscheln , Italicus-Likör, Yuzu-Espuma, Kokos, Liebstöckel-Chlorophyll	28.00 €
Tataki von Saku-Thunfisch <u>oder</u> tofu 	27.00 €
Wagyu-Rind Dry Aged , Harry's Bar-Sauce, Parmesan, Olivenöl, Grissini, Rucola	28.00 €

WARME VORSPEISEN

Miso-Aubergine , Katsuobushi, Nori, Bonito-Sesam, Buddha-Hand 	20.00 €
Salat mit knuspriger Pekingente <u>oder</u> Tofu 	23.00 €
Langustinen-Dumpling , Kimchi-Kohl, grüner Pfeffer, Eisenkraut, Birne, Dill, klaren Consommé	25.00 €
Bao-Bun , karamellisiertes Freilandhuhn, Foie Gras, Gurke, Lauch, Hoisin-Sauce, Nougatine (2s.)	26.00 €

FISCH

Thunfisch-Tatar , gemischter Salat, Pommes frites	34.00 €
Seezunge Meunière , saisonales Gemüse, wahlweise mit Butter-Kartoffelpüree <u>oder</u> Pommes frites	Tagespreis
Gedämpfter Wolfsbarsch , Sake-Soja-Brühe, Auswahl an grünen Gemüsesorten, knuspriger Knoblauch, Koriander, Frühlingszwiebel	35.00 €
Sanft confierter Kabeljau-Rücken , Olivenöl, Herzmuscheln, Ratte-Kartoffeln, Yuzu, geräucherter Sobacha, frische Wasabi-Wurzel	37.00 €

FLEISCH

Rindstatar , Römersalat mit Caesar-Dressing, Pommes frites	26.00 €
Sensa-Burger-Brötchen , Rindfleisch <u>oder</u> portobello 	26.00 €
Spare Ribs , Plum-Sauce, Erdnüsse, Sesam, Frühlingszwiebeln, Pommes frites	32.00 €
Freiland-Poularde à la Vol-au-Vent , Morcheln, Vin Jaune, wahlweise mit Butter-Kartoffelpüree <u>oder</u> Pommes frites	38.00 €
Filetsteak "à la parilla" , Teriyaki, Röstzwiebeln, Sesam, Koriander, Wok-Gemüse	47.00 €
Secreto Ibérico "à la parilla" , Chimichurri-Sauce, Sucrine-Salat, Jalapeño-Püree	39.00 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Hausgemachte Fleischbällchen in Tomatensauce , serviert mit Pommes frites, Butter-Kartoffelpüree <u>oder</u> Spaghetti	16.00 €
Coquillettes-Nudeln mit Schinken und Käse	16.00 €
Spaghetti Bolognese	16.00 €
Hausgemachte Fischstäbchen , serviert mit Pommes frites und Sauce nach Wahl	16.00 €



 VEGETARISCH

DA WIR AUSSCHLIESSLICH FRISCHE PRODUKTE VERWENDEN, BITTEN WIR UM IHR VERSTÄNDNIS, FALLS BESTIMMTE ZUTATEN BEI UNSEREN LIEFERANTEN NICHT VERFÜGBAR SIND. UNSER PERSONAL STEHT IHNEN GERNE ZUR VERFÜGBUNG, UM SIE ÜBER DIE IN UNSEREN GERICHTEN ENTHALTENEN ALLERGENE ZU INFORMIEREN.

PARILLA

Die Geschichte der Parilla reicht bis zu den Anfängen der argentinischen Küche zurück. Das spanische Wort "parilla" bedeutet Grill und bezieht sich auf eine Zubereitungsart, bei der das Fleisch über offener Flamme gegrillt wird, um ein unverwechselbares, rauchiges Aroma zu erzeugen.

Wählen Sie Ihr Fleisch und Ihre Beilagen und stellen Sie Ihr individuelles Gericht zusammen!

RINDFLEISCH

Bavette – 180 g (Deutschland)	34.00 €
Filet Pur – 180 g (Deutschland)	47.00 €
Côte à l'Os – 1 kg (für 2p., Irland)	95.00 €
Rib Eye – 400 g (USA)	75.00 €

KALBFLEISCH

Kalbskotelett – 350 g (Niederlande)	45.00 €
-------------------------------------	---------

GEFLÜGEL

Maishähnchen	32.00 €
--------------	---------

FISCH

Saku-Thunfisch	45.00 €
Lachsfilet	39.00 €

ALS BEILAGE ZU IHRER PARILLA WÄHLEN SIE:

EINE GEMÜSEBEILAGE:

Römersalat nach Caesar-Art
Saisonales Gemüse im Schmortopf, mit Butter oder Olivenöl

EINE SÄTTIGUNGSBEILAGE:

Butter-Kartoffelpüree
Pommes frites in Rinderfett

EINE SAUCE:

Béarnaise-Sauce
Chimichurri-Sauce
Grüne Pfefferrahmsauce, flambiert mit altem Whisky

WEITERE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN ALS ERSATZ FÜR IHRE BEILAGE ODER SAUCE

Trüffel-Kartoffelpüree	6.00 €
Kartoffelpüree mit Olivenöl	3.00 €
Kartoffelpüree mit Whisky-Crème, Foie Gras und Speck	4.00 €
Kartoffelpüree mit Rinderjus und Trüffel	6.00 €
Kartoffelpüree mit Jalapeño, Oregano und Basilikum	3.00 €
Pommes frites mit Parmesan und Trüffel	4.00 €
Pommes frites mit Kräuterbutter	3.00 €
Morchelrahmsauce	6.00 €
Hummer-Béarnaise	6.00 €



DA WIR AUSSCHLIESSLICH FRISCHE PRODUKTE VERWENDEN, BITTEN WIR UM IHR VERSTÄNDNIS, FALLS BESTIMMTE ZUTATEN BEI UNSEREN LIEFERANTEN NICHT VERFÜGBAR SIND. UNSER PERSONAL STEHT IHNEN GERNE ZUR VERFÜGUNG, UM SIE ÜBER DIE IN UNSEREN GERICHTEN ENTHALTENEN ALLERGENE ZU INFORMIEREN.

UNSERE DESSERTS

KÄSEAUFWAHL

Käseplatte mit einer Auswahl vom Hause Van Tricht	18.00 €
<i>Serviert mit verschiedenen Brotsorten & Marmeladen</i>	

DESSERTS

Dame Blanche , Tahiti-Vanille, bittere Schokoladensauce	16.00 €
Brüsseler Waffel , mit Zucker oder Schlagsahne	10.00 €
Boskoop-Apfel , Bierkaramell, Muscovado-Zucker, Mädsüs-Eis	12.00 €
Gewürzgeröstete Ananas , Crème aus gebranntem Avocado, Mango-Eis, Gavotte-Crunch	14.00 €
Crème brûlée , Tahiti-Vanille	12.00 €
Soufflierte Schokoladentarte , gesalzenes Karamelleis, karamellisierte Erdnüsse, Pekannüsse	16.00 €

Da wir ausschließlich frische Produkte verwenden, bitten wir um Ihr Verständnis, falls bestimmte Zutaten bei unseren Lieferanten nicht verfügbar sind. Unser Personal steht Ihnen gerne zur Verfügung, um Sie über die in unseren Gerichten enthaltenen Allergene zu informieren.