

Menu déjeuner

BREAKFAST MENU

Lundi au vendredi, 6 h 30 à 10 h · Samedi et dimanche, 7 h 30 à 13 h
Café filtre et thé gracieusement inclus avec tous les déjeuners.

LES SANTÉS

Yogourt grec 19 \$
Granola maison, graines de citrouille, chia, miel et petits fruits

Tartine à l'avocat 23 \$
Pain multigrains bio de Charlevoix, fromage cottage aux agrumes, œuf poché, tomates séchées, noix de Grenoble et micro-cresson — servie avec salade verte

Bagel au saumon fumé 25 \$
Fromage à la crème, saumon fumé, aneth et oignons marinés — servi avec salade verte

Omelette 26 \$
Champignons sauvages et cheddar de l'Isle-aux-Grues — servie avec fruits et pommes de terre rissolées

LES GOURMANDS

Deux œufs 23 \$
Choix de bacon du Fumoir Gosselin, saucisse ou jambon à l'ancienne — servis avec fruits et pommes de terre rissolées

Assiette Sens 26 \$
Deux œufs, bacon du Fumoir Gosselin, saucisse et jambon à l'ancienne, cretons, fèves au lard, fruits et pommes de terre rissolées

Pain doré façon Tatin 24 \$
Pommes caramélisées, sirop d'érable aux épices douces, mascarpone fouetté et pistaches

Œufs bénédicte 27 \$
Œufs pochés sur croissant, épinards, jambon et sauce hollandaise

ENFANTS

Pancake et fruits rouges 13 \$

Pain doré 13 \$
Servi avec fruits frais

Œuf et viande (1 choix) 13 \$
Servi avec fruits frais et pommes de terre rissolées

Nouveautés

NEW ON THE MENU

Grilled cheese au porc effiloché 25 \$
Confiture de figues et poivre, cheddar de l'Isle-aux-Grues vieilli 1 an, roquette et miel — servi avec salade maison

Bagel BLT Sens 18 \$
Bacon du Fumoir Gosselin, tomate, fromage à la crème et roquette — servi avec salade maison

Pancakes au babeurre 21 \$
Coulis de fruits rouges maison et mascarpone fouetté

Croiffles 24 \$
Deux mini-croissants cuits façon gaufre, fromage à la crème aux bleuets et bleuets frais



Un produit d'ici. Notre bacon provient du Fumoir Gosselin, un fumoir artisanal québécois — fumé lentement, à l'ancienne.

EXTRAS

Fruits frais 13 \$

Saumon fumé 15 \$

Jambon, bacon ou saucisse 8 \$

Fèves au lard ou cretons 6 \$

Pommes de terre rissolées 5 \$

BOISSONS

Espresso · Lungo 4,50 \$ Chocolat chaud 4,50 \$

Cappuccino 6,50 \$ Thé · Infusion 3,50 \$

Latté 7,50 \$ Jus d'orange 4,50 \$

Café filtre 3,50 \$ Mimosa 12,50 \$

Sens

RESTAURANT

Taxes et service en sus · Taxes and service not included
Nous faisons notre possible afin d'éviter les risques de contamination croisée.

Sens

RESTAURANT

Breakfast Menu

MENU DÉJEUNER

Monday to Friday, 6:30 to 10:00 a.m.

Saturday and Sunday, 7:30 a.m. to 1:00 p.m.

Filter coffee and tea are graciously included with all breakfasts.

LIGHT & FRESH

Greek Yogurt \$19

House-made granola, pumpkin seeds, chia, honey and berries

Avocado Toast \$23

Organic multigrain bread from Charlevoix, citrus cottage cheese, poached egg, sun-dried tomatoes, walnuts and micro-ress — served with green salad

Smoked Salmon Bagel \$25

Cream cheese, smoked salmon, dill and pickled onions — served with green salad

Omelette \$26

Wild mushrooms and Isle-aux-Grues cheddar — served with fruit and breakfast potatoes

THE COMFORT

Two Eggs \$23

Choice of Fumoir Gosselin bacon, sausage or old-fashioned ham — served with fruit and breakfast potatoes

Sens Breakfast Plate \$26

Two eggs, Fumoir Gosselin bacon, sausage and old-fashioned ham, cretons (Québec-style pork spread), baked beans, fruit and breakfast potatoes

Tatin-Style French Toast \$24

Caramelized apples, sweet-spiced maple syrup, whipped mascarpone and pistachios

Eggs Benedict \$27

Poached eggs on a croissant, spinach, ham and hollandaise sauce

KIDS

Pancake & Berries \$13

French Toast \$13

Served with fresh fruit

Egg & Choice of Meat \$13

Served with fresh fruit and breakfast potatoes

Sens

RESTAURANT

Taxes and service not included · Taxes et service en sus

Please note that we do our best to avoid the risk of cross-contamination.

New on the Menu

NOUVEAUTÉS

Pulled Pork Grilled Cheese \$25

Fig and pepper jam, 1-year aged Isle-aux-Grues cheddar, arugula and honey — served with house salad

Bagel BLT Sens \$18

Fumoir Gosselin bacon, tomato, cream cheese and arugula — served with house salad

Buttermilk Pancakes \$21

House-made berry coulis and whipped mascarpone

Croiffles \$24

Two mini croissants cooked waffle-style, blueberry cream cheese and fresh blueberries



Made in Québec. Our bacon comes from Fumoir Gosselin, an artisanal Québec smokehouse — slow-smoked the old-fashioned way.

EXTRAS

Fresh Fruit \$13

Smoked Salmon \$15

Ham, Bacon or Sausage \$8

Baked Beans or Cretons \$6

Breakfast Potatoes \$5

BEVERAGES

Espresso · Lungo \$4.50 **Hot Chocolate** \$4.50

Cappuccino \$6.50 **Tea · Herbal Tea** \$3.50

Latte \$7.50 **Orange Juice** \$4.50

Filter Coffee \$3.50 **Mimosa** \$12.50

Sens

RESTAURANT