

SENS.A

[CLIQUEZ ICI POUR
LA VERSION FR](#)

[CLICK HERE FOR
THE EN VERSION](#)

[KLIK HIER VOOR
DE NL-VERSIE](#)

LEXIQUE DES SAVEURS

Salade wakamé

Préparation d'origine japonaise à base d'une algue comestible verte foncée.

Sauce duchambais

La sauce Duchambais est une spécialité onctueuse du Bourbonnais (Allier) à base de foies de volaille (ou veau), de vinaigre, de crème et de moutarde de Charroux, souvent parfumée au vin rouge ou au marc.

Bœuf Wagyu Dry Aged

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

Chimichurri

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

Chlorophylle

Sauce verte extraite d'herbes et de plantes.

Combawa

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

Raïta

Sauce ou condiment indien à base de yaourt, généralement mélangé avec des légumes ou des herbes comme le concombre, la menthe ou la coriandre.

Zaatar

Mélange d'épices du Moyen-Orient, composé principalement de thym, sésame grillé et sumac.

Pain gyros

Pain plat d'origine grecque, pain souple, rond et moelleux.

Homard dumpling

Ravioli asiatique farci au homard, accompagné de consommé et d'herbes fraîches.

Coquelet

Jeune poulet, très tendre et peu gras.

Secreto

Morceau de viande tendre et persillée.

Nobashi

Crevettes japonaises étirées, souvent frites.

Miso

Condiment traditionnel japonais à base de soja fermenté, il est utilisé pour apporter saveur umami et profondeur aux plats.

Sauce plum

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

Shiso

Herbe aromatique japonaise au goût frais et légèrement épicé.

Dam Dam

La sauce Dam Dam est une sauce crémeuse, relevée et légèrement sucrée, très populaire dans la street-food asiatique

Teriyaki

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

Kewpie

Mayonnaise japonaise très populaire, connue pour sa texture crémeuse et son goût légèrement sucré.

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.



MENU SENSÀ

4 SERVICES

MAKI DE SAUMON

Texture de tomates zebra, sorbet tomate fenouil, wasabi yuzu

DOS DE CABILLAUD

Asperges blanches des Dunes, Huîtres Gillardeau, beurre noisette

AGNEAU DES PYRÉNÉES "FEU DE BOIS"

Fèves des marais à la sarriette, morilles et ris de veau, pommes Anna

EAU DE RHUBARBE

Caramel au balsamique & fraises

85 € PAR PERSONNE
ACCOMPAGNEMENT VINS - 35 €

3 SERVICES

À CHOISIR PARMIS LE MENU 4 SERVICES
ENTRE ENTRÉE FROIDE OU CHAUDE

70 € PAR PERSONNE
ACCOMPAGNEMENT VINS - 28 €

*Il est souhaité que tous les convives choisissent le même menu (3 ou 4 services), sans mélange avec les plats à la carte.
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.



NOS BOISSONS CHAUDES

Thé & infusions Ronnefeldt 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

Menthe poivrée

Café Masalto 4.00 €

Décaféiné Masalto 4.00 €

Espresso 4.00 €

Double Espresso 6.00 €

Cappucino Italien 5.00 €

Cappucino Viennois 6.00 €

Latte Macchiato 6.00 €

Supplément Sirop (noisette, caramel...) 1.50 €

Irish Coffee (Whiskey) 12.00 €

French Coffee (Cognac) 12.00 €

Cuban Coffee (Rhum) 12.00 €

Italian Coffee (Amaretto) 12.00 €

Irish Caramel (Shanky's Whip whiskey) 13.50 €

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.

NOS DESSERTS

FROMAGES

Assiette de fromages affinés sélectionnés par la Maison Mons 21.00 €
Servis avec diverses marmelades et du pain

DESSERTS

Dame blanche, vanille de Tahiti, sauce chocolat amer 16.50 €
Crème brûlée, vanille de Tahiti 13.00 €
Eau de rhubarbe, caramel au balsamique, fraises 15.00 €
Crème au Whisky, chocolat noir, sorbet lait cru 16.50 €
Ananas confit au citron vert, espuma miel, sorbet yaourt grec, coco torréfiée 14.00 €
Coupe fraise façon Melba 16.00 €

NOS BOISSONS

APÉRITIFS

Coupe de Champagne selon notre selection 16.00 €
Coupe de Crémant 9.50 €
Kir Royal Crémant 10.50 €
Kir 8,50 €
Porto Ramos Pinto - Tawny / Blanc 7.90 €
Porto Ramos Pinto 10 ans 9.30 €
Porto Ramos Pinto 20 ans 14.40 €
Porto Ramos Pinto 30 ans 22.40 €
Sherry Dry Tio Pepe 7.50 €
Pineau des Charentes Ch. 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 Opyos 8.20 €
Vermouth Blanc Aroser Allee Berlin 8.20 €
Pastis du Luxembourg Opyos 7.80 €
Pastis Ricard 7.50 €
Pastis Henri Bardouin 7.50 €
Cynar - Sec / Soda 6.50 €
Passoa 6.80 €
Picon - Vin Blanc / Bière 8.50 €
Batida de coco 7.80 €
Pisang 6.80 €
Bushmills single malt - Coca / Soda 9.50 €
Rhum Blanc "Bologne" - Orange / Coca 8.50 €

APÉRITIFS SANS ALCOOL

Martini Floreale NA + Tonic 10.50 €
Martini Vibrante NA + Tonic 10.50 €
Sanbitter 4.50 €

MOCKTAILS 13.00 €

Ambre
Copperhead Elixir | Jus de pomme | jus de citron vert | sirop de Liège | Fever-Tree Clémentine

Rosolio
Arduenna gin N.A | Martini vibrante | Cordial baie timur | Fever-Tree Sicilian Lemonade

Naked Paloma
Opius Albedo | Jus de citron vert | Martini Floreal | Grapefruit soda

Virgin Passion mule
Opyos gin N.A | Purée de fruit de la passion | jus de citron vert | Ginger Beer

GIN & TONIC

Arduenna (Belgique) 15.50 €
Copperhead (Belgique) 15.00 €
Copperhead Scarfes (Belgique) 15.50 €
Opyos dry gin (Luxembourg) 15.00 €
Hendrick's (Écosse) 14.00 €
Engine (Italie) 14.00 €
Tanqueray N°Ten (Angleterre) 12.50 €

CLASSIC COCKTAILS

Porn Star Martini
Vodka vanille | Passoa | Jus de citron vert | Sirop de vanille
Purée de fruit de la passion

Pisco Sour
Pisco | Jus de citron vert | Sucre de canne

Negroni
Campari | Vermouth Rouge "Del Professore" | Gin Antidote

Old Fashioned
Bourbon Woodford reserve | Angostura | Sucre

Peach Cosmo
Vodka | Pêche | Jus de citron vert | jus de canneberge

Sparkling Paloma
Tequila reposado | Jus de citron vert | solution saline | grapefruit soda

Kumquat Swizzle
Rhum | Kumquat | Jus de citron vert | sirop de cannelle | Angostura

15.00 €

SIGNATURES SENA

KAILS BACH
Crème de pêche - Cordial de citron noir & Cumin - Crémant

WEMPERBACH
Amaretto - Vodka Bison - Liqueur de cerise - Jus de citron

16.00 €

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



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.

AU BOUT DES DOIGTS

Croustillants de crevettes Nobashi , basilic pourpre, raïta chutney mangue (5 pc)	20.00 €
Carpaccio de bœuf Wagyu mûré au café , grissini (4 pc)	18.00 €
Bao foie gras , anguille fumée, sauce plume, nougatine, hoisin barbecue, concombre, poireau (2 pc)	16.00 €

ENTRÉES FROIDES

Saumon gravlax , haricots noirs fermentés, crème ricotta, pickles de betterave, aneth, blinis	26.00 €
Burrata , avocat brûlé, texture de tomates, concombre, fenouil, olives ménagères, pain sarde, chlorophylle origan	20.00 €
Thon saku à la flamme , glace vitello, anchois, feuilles de câpres, tomates olivette, chlorophylle basilic	26.00 €

ENTRÉES CHAUDES

Croquettes de crevettes grises , gel citron, persil frisé	22.00 €
Dumplings de homard , sauce dam dam, agrumes, kewpie, goa cress	26.00 €
Asperges blanches des dunes à la flamande	22.00 €
Foie gras poêlé fumé , crémeuse de petits pois, écume de Muscat	24.00 €
Quenelles d'omble chevalier , coquillages, velouté cresson fontaine, laitue, persinette	25.00 €

POISSONS

Américain de thon , sucrine façon césar, frites	32.00 €
Pavé de saumon , teriyaki, oignons frits, sésame, coriandre, légumes au wok	28.00 €
Sole belle meunière , garniture au choix	60.00 €
Dos de cabillaud rôti , asperges blanches des dunes, mousseline miso, shiso	40.00 €

VIANDES

Américain de boeuf , sucrine façon césar, frites	28.00 €
Bun burger Sensa , boeuf ou portobello, sauce américaine, tomate, estragon, câpres, cheddar, frites	29.00 €
Poularde fermière , façon vol-au-vent, morilles, asperges blanches, vin jaune, frites ou pommes purée au beurre	38.00 €
<i>Supplément ris de veau + 5€</i>	
Tajine de souris d'agneau , zaatar, houmous, tzatziki, taboulé, pain gyros (pour 1 personne)	45.00 €
Ris de veau croustillant , salade wakamé, béarnaise d'huîtres	49.00 €

PLATS ENFANTS

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

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 - 200gr (Galice, Espagne)	39.00 €
Filet Pur - 200gr (Simmental)	48.00 €
Côte à l'os - 1kg (2 pers) (Simmental Dry Aged 21 jours)	115.00 €

PORC

Secreto ibérique	33.00 €
Spare ribs "laqué BBQ Sauce"	33.00 €

Volaille

Coquelet "laqué BBQ Sauce"	33.00 €
Magret de canard de Challand 450gr	42.00 €

Produit de la mer

Tentacule de poulpe grillée	28.00 €
-----------------------------	---------

PLANCHE MIXTE

Crevette argentine / Secreto Ibérique / Volaille Côte d'agneau / Bavette de boeuf	80.00 € / 2 personnes
--	-----------------------

EN ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE PARILLA CHOISISSEZ :

UNE GARNITURE :

Sucrine façon césar
Cocotte de légume de saison

UN FÉCULENT :

Purée au beurre
Frites à la graisse de boeuf ou à l'huile végétale

UNE SAUCE :

Sauce béarnaise
Sauce chimichurri
Sauce crème poivre vert flambée au vieux Cognac
Sauce teriyaki
Sauce Duchambais
Sauce hoisin plum

AUTRES SUGGESTIONS EN SUPPLÉMENT

Purée à l'huile d'olive (grecque)	3.50 €
Purée jalapeño, origan, basilic	3.50 €
Frites parmesan, truffe	4.50 €
Frites beurre et fines herbes	3.50 €
Asperges blanches des dunes à la crème, cerfeuil, noix de muscade	6.50 €
Pomme de terre confite au four	2.50 €



*Pour garantir une qualité et une fluidité du service,
nous souhaitons un choix de maximum 4 plats pour l'ensemble de la table.*

 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.

FLAVOUR GLOSSARY

Wakame salad

Japanese preparation made from dark green edible seaweed.

Duchambais sauce

Duchambais sauce is a creamy specialty from the Bourbonnais region (Allier) made with poultry (or veal) livers, vinegar, cream, and Charroux mustard, often flavored with red wine or marc.

Bœuf Wagyu Dry Aged

Renowned Japanese beef, popular for its marbling and rich flavour, aged for extra tenderness.

Chimichurri

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

Chlorophyll

Green herb and plant extract sauce.

Combawa

South-East Asian citrus fruit with an intense aroma of lemongrass and kaffir lime.

Raïta

An Indian sauce or condiment made from yogurt, typically mixed with vegetables or herbs such as cucumber, mint, or coriander

Zaatar

Middle Eastern spice blend, mainly composed of thyme, toasted sesame seeds and sumac.

Gyros Bread

Traditional Greek flatbread, soft, round and fluffy.

Lobster dumpling

Asian-style ravioli filled with lobster, served with consommé and fresh herbs.

Coquelet

Young chicken, very tender and low in fat.

Secreto

Tender, marbled cut of meat with parsley notes.

Nobashi

Stretched Japanese shrimp, often fried.

Miso

Traditional Japanese fermented soybean seasoning, used to bring umami depth and richness.

Plum sauce

Sweet Asian sauce made from plums, ideal for caramelised meats.

Shiso

Japanese aromatic herb with a fresh, slightly spicy flavour.

Dam Dam

Creamy sauce with a mildly sweet and gently spicy profile, very popular in Asian street food.

Teriyaki

Sweet Japanese soy-based sauce, commonly used to glaze meat and fish.

Kewpie

Iconic Japanese mayonnaise, known for its creamy texture and subtly sweet taste.

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.

MENU SENSÀ

4 COURSES

SALMON MAKI

Zebra tomatoes texture, tomato & fennel sorbet, wasabi yuzu

COD LOIN

White asparagus from the Dunes, Gillardeau oysters, brown butter

PYRENEAN LAMB "WOOD FIRE"

Beans "des marais", morels and sweetbreads, Anna potatoes

RHUBARB WATER

Balsamic caramel & strawberries

85 € PER PERSON
WINE PAIRING - 35€

3 COURSES

TO CHOOSE BETWEEN THE COLD OR WARM STARTERS OF THE 4 COURSES MENU

70 € PER PERSON
WINE PAIRING - 28 €

*For the best dining experience, we kindly invite all guests to select the same tasting menu (3 or 4 courses).
Please note that this cannot be combined with à la carte selections.
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.



OUR HOT DRINKS

Ronnefeldt Tea	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	
Peppermint	
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 €
Irish Caramel (Shanky's Whip whiskey)	13.50 €

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.

OUR DESSERTS

CHEESES

Selection of aged cheeses from Maison Mons 21.00 €
Served with various marmalades and bread

DESSERTS

Dame Blanche, Tahitian vanilla, dark chocolate sauce 16.50 €
Crème brûlée, Tahitian vanilla 13.00 €
Rhubarb water, balsamic caramel, strawberries 15.00 €
Whisky cream, dark chocolate, raw milk sorbet 16.50 €
Pineapple confit with lime, honey espuma, Greek yogurt sorbet, toasted coconut 14.00 €
Strawberry Melba-style sundae 16.00 €



*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 - Tawny / White 7.90 €
 Porto Ramos Pinto 10 y 9.30 €
 Porto Ramos Pinto 20 y 14.40 €
 Porto Ramos Pinto 30 y 22.40 €
 Sherry Dry Tio Pepe 7.50 €
 Pineau des Charentes Ch. de Beaulon Red/White 7.50 €
 Campari - neat / orange juice / soda 8.50 €
 Lët'z Spritz 10.50 €
 Apérol Spritz 10.50 €
 Hugo 10.50 €
 Martini - Dry / White / Red / Fiero 7.80 €
 Red Vermouth de Luxembourg Opyos 8.20 €
 White Vermouth Aroser Allee Berlin 8.20 €
 Pastis du Luxembourg Opyos 7.80 €
 Pastis Ricard 7.50 €
 Pastis Henri Bardouin 7.80 €
 Cynar - neat / soda 6.50 €
 Passoa 9.00 €
 Picon - white wine / beer 8.00 €
 Batida de coco 8.50 €
 Pisang 6.80 €
 Bushmills single malt - Cola / Soda 8.50 €
 Rhum Blanc "Bologne" - Orange / Coca 8.50 €

NON-ALCOHOLIC

Martini Floreale NA + Tonic 10.50 €
 Martini Vibrante NA + Tonic 10.50 €
 Sanbitter 4.50 €

MOCKTAILS

Ambre
Copperhead Elixir | Applejuice | Lime juice | Liège syrup | Fever-Tree Clémentine

Rosolio
Arduenna gin N.A | Martini vibrante | Timur Cordial | Fever-Tree Sicilian Lemonade

Naked Paloma
Opius Albedo | Lime juice | Martini Floreal | Grapefruit soda

Virgin Passion mule
Opyos gin N.A | Maracuja Puree | Lime juice | Ginger Beer

GINS & TONIC

Arduenna (Belgium) 15.50 €
Copperhead (Belgium) 15.00 €
Copperhead Scarfes (Belgium) 15.50 €
Opyos dry gin (Luxembourg) 15.00 €
Hendrick's (Scotland) 14.00 €
Engine (Italy) 14.00 €
Tanqueray N°Ten (England) 12.50 €

CLASSIC COCKTAILS

Porn Star Martini
*Vanilla Vodkda | Passoa | Lime juice | Vanilla syrup
 Passion fruit puree*

Pisco Sour
Pisco | Lime juice | sugar cane syrup

Negroni
Campari | Red Vermouth "Del Professore" | Gin Antidote

Old Fashioned
Bourbon Woodford reserve | Angostura | Sugar

Peach Cosmo
Vodka | Peach | Lime juice | Cranberry juice

Sparkling Paloma
Tequila reposado | Lime Juice | Grapefruit soda

Kumquat Swizzle
Rhum | Kumquat | Lime juice | cinnamon | Angostura
 15.00 €

SIGNATURES SENA

KAILSBAACH
Peach - Black lime & Cumin cordial - Crémant

WEMPERBACH
Amaretto - Vodka - Cherry brandy - Lemon juice
 16.00 €


Feel free to ask your favorite cocktail to our bartenders !

PARILLA


FINGER FOOD

Crispy Nobashi shrimp , purple basil, mango raïta chutney (5 pcs)	20.00 €
Wagyu beef carpaccio aged with coffee, grissini (4 pcs)	18.00 €
Foie gras bao , smoked eel, plume sauce, nougatine, hoisin BBQ, cucumber, leek (2 pcs)	16.00 €

COLD STARTERS

Gravlax salmon , fermented black beans, ricotta cream, beetroot pickles, dill, blinis	26.00 €
Burrata , charred avocado, tomato textures, cucumber, fennel, house olives, Sardinian bread, oregano chlorophyll 	20.00 €
Flame-seared saku tuna , vitello ice cream, anchovies, caper leaves, olivette tomatoes, basil chlorophyll	26.00 €

HOT STARTERS

Grey shrimp croquettes , lemon gel, curly parsley	22.00 €
Lobster dumplings , dam dam sauce, citrus, kewpie, ghoa cress	26.00 €
White asparagus from the dunes , Flemish style 	22.00 €
Smoked pan-seared foie gras , pea cream, Muscat foam	24.00 €
Arctic char quenelles , shellfish, watercress velouté, lettuce, parsley root	25.00 €

FISH

Tuna tartare , ceasar-style lettuce, fries	32.00 €
Salmon steak , teriyaki sauce, fried onions, sesame, coriander, wok vegetables	28.00 €
Roasted cod loin , white asparagus, miso mousseline, shiso	40.00 €
Whole sole meunière , garnish of choice	60.00 €

MEAT

Beef tartare ("Américain") , ceasar-style lettuce, fries	28.00 €
Sensa burger bun , beef, American sauce, tomato, tarragon, capers, cheddar, fries	29.00 €
Farm-raised chicken , vol-au-vent style, morels, white asparagus, yellow wine, fries or butter mashed potatoes	38.00 €
<i>Veal sweetbreads supplement +5 €</i>	
Lamb shank tajine , zaatar, hummus, tzatziki, tabbouleh, gyros bread (for 1 person)	45.00 €
Crispy sweetbreads , wakame salad, oyster béarnaise	49.00 €

KIDS

Meatballs in tomato sauce , fries, potatoes puree or spaghetti	16.50 €
Ham and cheese pasta shells	16.50 €
Spaghetti Bolognese	16.50 €
Homemade fish sticks , fries	16.50 €

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!

AS AN SIDE TO YOUR PARILLA, CHOOSE FROM :

BEEF

Flank steak - 200gr (<i>Galice, Espagne</i>)	39.00 €
Beef tenderloin - 200gr (<i>Simmental</i>)	48.00 €
Rib-eye steak - 1kg (2 pers) (<i>Simmental Dry Aged 21 days</i>)	115.00 €

PORK

Secreto iberico	33.00 €
Spare ribs "BBQ glazed"	33.00 €

POULTRY

Baby chicken "BBQ glazed"	33.00 €
Challans duck breast 450 g	42.00 €

SEAFOOD

Grilled octopus tentacle	28.00 €
--------------------------	---------

MIX PLATE

Argentinian shrimp / Iberian pork / poultry / lamb chop / beef flank steak 80.00 € / 2 persons

A GARNISH:

Baby gem lettuce Caesar style, red onion, chives, parsley root
Seasonal vegetable casserole

A STARCHY FOOD:

Potatoes puree with butter
Fries in beef fat or vegetable oil

A SAUCE:

Béarnaise sauce
Creamy green pepper sauce flambéed with aged Cognac
Duchambais sauce
Chimichurri sauce
Teriyaki sauce
Hoisin plum sauce

OTHER SUGGESTIONS TO REPLACE YOUR TOPPING OR SAUCE

Olive oil mashed potatoes (Greek style)	3.50 €
Jalapeño, oregano, basil mashed potatoes	3.50 €
Parmesan truffle fries	4.50 €
Fries with butter and fine herbs	3.50 €
White asparagus with cream, chervil, nutmeg	6.50 €
Oven-roasted potatoes	2.50 €



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.



To ensure the highest quality and a smooth service, we kindly ask you to limit your selection to a maximum of four different dishes for the entire table.

LEXIKON DER GESCHMÄCKER

Wakame-salat

Japanische Zubereitung aus dunkelgrünem, essbarem Seetang.

Duchambais-Sauce

Die Duchambais-Sauce ist eine cremige Spezialität aus der Region Bourbonnais (Allier) und wird aus Geflügelleber (oder Kalbsleber), Essig, Sahne und Senf aus Charroux hergestellt, oft mit Rotwein oder Marc verfeinert.

Bœuf Wagyu Dry Aged

Berühmtes japanisches Rindfleisch, geschätzt für seine feine Marmorierung und seinen intensiven Geschmack, gereift für besondere Zartheit.

Chimichurri

Argentinische Sauce aus frischen Kräutern, Knoblauch, Essig und Olivenöl – ideal zu gegrilltem Fleisch.

Chlorophyll

Grüne Sauce aus Kräuter- und Pflanzenextrakten.

Combawa

Zitrusfrucht aus Südostasien mit intensivem Aroma von Zitronengras und Kaffirlimette.

Raïta

Eine indische Sauce oder Beilage aus Joghurt, meist mit Gemüse oder Kräutern wie Gurke, Minze oder Koriander vermischt.

Zaatar

Middle Eastern spice blend, mainly composed of thyme, toasted sesame seeds and sumac.

Gyrosbrot

Traditionelles griechisches Fladenbrot, weich, rund und luftig.

Hummer dumpling

Asiatische Teigtasche gefüllt mit hummer, serviert mit Consommé und frischen Kräutern.

Coquelet

Junges Hähnchen, besonders zart und fettarm.

Secreto

Zartes, marmoriertes Fleischstück mit Petersiliennoten.

Nobashi

Gestreckte japanische Garnelen, häufig frittiert.

Miso

Traditionelle japanische Würzpaste aus fermentierten Sojabohnen, die Tiefe und Umami verleiht.

Pflaumensauce

Süße asiatische Sauce aus Pflaumen, ideal zu karamellisiertem Fleisch.

Shiso

Japanisches aromatisches Kraut mit frischem, leicht würzigem Geschmack.

Dam Dam

Cremige Sauce mit leicht süßem und dezent scharfem Charakter, sehr beliebt im asiatischen Streetfood.

Teriyaki

Süße japanische Sauce auf Sojabasis, häufig zum Glasieren von Fleisch und Fisch.

Kewpie

Bekanntes japanische Mayonnaise, geschätzt für ihre cremige Konsistenz und leichte Süße.

SENSA

Kochen auf Reisen, Teilen als Erbe

Von einem Ende der Welt zum anderen werden Tische gedeckt, Aromen vermischt und Traditionen miteinander verflochten.

Von Asien bis zu den Küsten des Mittelmeers, über die Düfte des Orients und die Wärme Lateinamerikas erzählt jedes Gericht eine Geschichte – die einer Sinnesreise, bei der Großzügigkeit an oberster Stelle steht.

Unter der Leitung von Küchenchef Yves Mattagne überschreitet die Inspiration Grenzen und landet mit Kühnheit und Finesse auf Ihren Tellern.

Bei Sensa wird das Erlebnis gemeinsam gelebt

Hier werden Gerichte geteilt, Aromen eingeflüßt und Erinnerungen in der einfachen Freude eines gemeinsamen Augenblicks geboren.

Lehnen Sie sich zurück, lassen Sie sich überraschen ... und genießen Sie mit jedem Bissen eine Welt voller Entdeckungen.

MENU SENSA

4 GÄNGE

LACHS-MAKI

Zebratomen-Texturen, Tomaten-Fenchel-Sorbet, Wasabi-Yuzu

KABELJAU-RÜCKEN

Weißer Spargel aus den Dünen, Gillerdeau-Austern, braune Butter

PYRENÄEN-LAMM "HOLZFEUER"

Ackerbohnen, Morcheln und Kalbsbries, Anna-Kartoffeln

RHABARBERWASSER

Balsamico-Karamell, Erdbeeren

85 € PRO PERSON
WEINBEGLEITUNG - 35€

3 GÄNGE

AUSWAHL ZWISCHEN KALTER ODER WARMER VORSPEISE IM 4-GÄNGE-MENÜ.

70 € PRO PERSON
WEINBEGLEITUNG - 28 €

Für ein optimales Genusserlebnis bitten wir alle Gäste, dasselbe Menü (3 oder 4 Gänge) zu wählen. Eine Kombination mit À-la-carte-Gerichten ist nicht möglich.

Das Menü wird am Abend nur tischweise und bis 20:30 Uhr serviert.



Für Auskünfte über das Vorhandensein von Allergenen in der Zusammensetzung der Gerichte sowie über vegetarische Alternativen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.



UNSERE HEISSGETRÄNKE

Ronnefeldt Tee **6.50 €**

Irish Whisky Cream

Jasmin Gold

Englisches Frühstück

Fancy Sencha

Earl Grey

Morgentau

Rooibos Cream Orange

Pflaume und Zimt

Fruchtige Kamille

Granny's Garden

Verbene

Natürliche Kräuter

Pfefferminze

Masalto Kaffee **4.00 €**

Entkoffeinierter Masalto **4.00 €**

Espresso **4.00 €**

Doppelter Espresso **6.00 €**

Italienischer Cappuccino **5.00 €**

Wiener Cappuccino **6.00 €**

Latte Macchiato **6.00 €**

Extra Sirup (Haselnuss, Karamell usw.) **1.50 €**

Irish Coffee **12.00 €**

French Coffee **12.00 €**

Cuban Coffee **12.00 €**

Italienischer Kaffee **12.00 €**

Irish Caramel (Shanky's Whip Whiskey) **13.50 €**

Sie haben gerade eine Karte durchgesehen, die als Reise konzipiert ist.

Ein Moment des Teilens, der Emotionen und der Entdeckung.

Bei Sensa erzählt jedes Gericht eine Geschichte – vielleicht Ihre.

Vielen Dank, dass Sie bei uns sind.

Und wenn Sie das Erlebnis verlängern möchten, blättern Sie um ... das Glossar der

Aromen erwartet Sie.

UNSERE DESSERTS

KÄSE

Auswahl gereifter Käsesorten von Maison Mons 21.00 €
Serviert mit verschiedenen Marmeladen und Brot.

DESSERTS

Dame Blanche, Tahiti-Vanille, dunkle Schokoladensauce 16.50 €
Crème brûlée mit Tahiti-Vanille 13.00 €
Rhabarberwasser, Balsamico-Karamell, Erdbeeren 15.00 €
Whiskycrème, dunkle Schokolade, rohmilchsorbet 16.50 €
Ananas-Konfit mit Limette, Honig-Espuma, griechischer Joghurt-Sorbet, geröstete Kokosnuss 14.00 €
Erdbeerbecher nach Melba-Art 16.00 €



*Da wir ausschließlich frische Produkte verwenden, bitten wir um Entschuldigung, wenn bei unseren Lieferanten Artikel fehlen.
 Für Auskünfte über das Vorhandensein von Allergenen in der Zusammensetzung der Gerichte stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.*

UNSERE GETRÄNKE

APERITIFS

Glas Champagner nach unserer Auswahl 16.00 €
 Glas Crémant 9.50 €
 Kir Royal mit Crémant 10.50 €
 Kir 8,50 €
 Porto Ramos Pinto Adriano - Tawny / Weiß 7.90 €
 Porto Ramos Pinto 10 y 9.30 €
 Porto Ramos Pinto 20 y 14.40 €
 Porto Ramos Pinto 30 y 22.40 €
 Sherry Dry Tio Pepe 7.50 €
 Pineau des Charentes, Château de Beaulon - Rot / Weiß 7,50 €
 Campari -pur / mit Orangensaft / mit Soda 8.50 €
 Lët'z Spritz 10.50 €
 Apérol Spritz 10.50 €
 Hugo 10.50 €
 Martini - Dry / Weiß / Rot / Fiero 7.80 €
 Vermouth Rouge de Luxembourg Opyos 8.20 €
 Vermouth Blanc Berlin Heritage 8.20 €
 Pastis du Luxembourg Opyos 7.80 €
 Pastis Ricard 7.50 €
 Cynar - pur / mit Soda 6.50 €
 Passoa 6.80 €
 Picon - mit Weißwein / mit Bier 8.50 €
 Batida de coco 7.80 €
 Pisang 6.80 €
 Bushmills single malt - Coca / Soda 9.50 €
 Rhum Blanc "Bologne" - Orange / Coca 8.50 €

ALKOHOLFREIE APERITIFS

Martini Floreale NA + Tonic 10.50 €
 Martini Vibrante NA + Tonic 10.50 €
 Sanbitter 4.50 €

MOCKTAILS 13.00 €

Ambre
 Copperhead Elixir | Apfelsaft | Limettensaft | Liège-Sirup | Fever-Tree Clementine

Rosolio
 Arduenna Gin alkoholfrei | Martini Vibrante | Cordial Timur-Beere | Fever-Tree Sicilian Lemonade

Naked Paloma
 Opius Albedo | Limettensaft | Martini Floreal | Grapefruitsoda

Virgin Passion Mule
 Opyos Gin alkoholfrei | Passionsfruchtpüree | Limettensaft | Ginger Beer

GIN & TONIC

Arduenna (Belgien) 15.50 €
Copperhead (Belgien) 15.00 €
Copperhead Scarfes (Belgien) 15.50 €
Opyos dry gin (Luxemburg) 15.00 €
Hendrick's (Schottland) 14.00 €
Engine (Italien) 14.00 €
Tanqueray N°Ten (England) 12.50 €

CLASSIC COCKTAILS

Porn Star Martini
 Vanille-Wodka | Passoa | Limettensaft | Vanillesirup
 Passionsfruchtpüree

Pisco Sour
 Pisco | Limettensaft | Rohrzuckersirup

Negroni
 Campari | Roter Wermut „Del Professore“ | Gin

Old Fashioned
 Woodford Reserve Bourbon | Angostura Bitters | Zucker

Peach Cosmo
 Wodka | Pfirsich | Limettensaft | Cranberrysaft

Sparkling Paloma
 Reposado Tequila | Limettensaft | Grapefruitsoda

Kumquat Swizzle
 Rum | Kumquat | Limettensaft | Zimt | Angostura Bitters

15.00 €

SIGNATURES SENA

 **KAILS BACH**
 Peach - Black lime & Cumin cordial - Crémant

 **WEMPER BACH**
 Amaretto - Wodka - Cherry brandy - Zitronensaft

16.00 €


Unsere Barkeeper bereiten gerne Cocktails nach Ihren Wünschen und je nach Verfügbarkeit zu.
 Zögern Sie nicht, uns zu fragen!

PARILLA

FINGERFOOD

Knusprige Nobashi-Garnelen , purpurnes Basilikum, Mango-Räita-Chutney (5 Stk.)	20.00 €
Wagyu-Rindercarpaccio , mit Kaffee gereift, Grissini (4 Stk.)	18.00 €
Bao mit Stopfleber , geräucherter Aal, Plume-Sauce, Nougatine, Hoisin-BBQ, Gurke, Lauch (2 Stk.)	16.00 €

KALTE VORSPEISEN

Gravlax-Lachs , fermentierte schwarze Bohnen, Ricottacreme, eingelegte Rote Bete, Dill, Blinis	26.00 €
Burrata , gebrannter Avocado, Tomatenvariationen, Gurke, Fenchel, Hausoliven, sardisches Brot, Oregano-Chlorophyll 	20.00 €
Flambierter Saku-Thunfisch , Vitello-Eis, Sardellen, Kapernblätter, Olivette-Tomaten, Basilikum-Chlorophyll	26.00 €

WARME VORSPEISEN

Nordseekrabben-Kroketten , Zitronengel, krause Petersilie	22.00 €
Hummer-Dumplings , Dam-Dam-Sauce, Zitrusfrüchte, Kewpie, Goa-Kresse	26.00 €
Weißer Spargel aus den Dünen auf flämische Art 	22.00 €
Geräucherte gebratene Stopfleber , Erbsencreme, Muskatellerschaum	24.00 €
Saiblings-Quenelles , Schalentiere, Brunnenkresse-Velouté, Salat, Petersilienwurzel	25.00 €

FISCHGERICHTE

Thunfisch-Tatar („Américain“) , Caesar-Salat, Pommes	32.00 €
Ganze Seezunge Müllerin Art , Beilage nach Wahl	60.00 €
Lachsfilet , Teriyaki, Wokgemüse, Röstzwiebeln, Sesam, Koriander	28.00 €
Gebratenes Kabeljaufilet , weißer Spargel, Miso-Mousseline, Shiso	40.00 €

FLEISCHGERICHTE

Rindertatar („Américain“) , Caesar-Salat, Pommes	28.00 €
Sensa Burger , Rindfleisch, American Sauce, Tomate, Estragon, Kapern, Cheddar, Pommes	29.00 €
Freilandhuhn , Vol-au-vent-Art, Morcheln, weißer Spargel, Gelbwein, Pommes oder Kartoffelpüree <i>Kalbsbries-Zuschlag +5 €</i>	38.00 €
Lammhaxen-Tajine , Zaatar, Hummus, Tzatziki, Taboulé, Gyrosbrot (für 1 Person)	45.00 €
Knuspriges Kalbsbries , Wakame-Salat, Austern-Béarnaise	49.00 €

KINDERGERICHTE

Fleischbällchen in Tomatensauce , Pommes Frites oder Butter-Kartoffelpüree oder spaghetti	16.50 €
Coquilletes mit Schinken und Käse	16.50 €
Spaghetti Bolognese	16.50 €
Hausgemachte Fish Sticks , Pommes Frites	16.50 €

Die Geschichte der Parrilla reicht bis zu den Anfängen der argentinischen Küche zurück.
„Parrilla“ ist ein spanisches Wort und bedeutet „Grill“. Es bezeichnet eine Zubereitungsart, bei der das Fleisch über offener Flamme gegrillt wird, um ein einzigartiges, rauchiges Aroma zu erhalten.
Wählen Sie Ihr Fleisch und Ihre Beilagen und stellen Sie Ihr Gericht ganz nach Ihrem Geschmack zusammen!

RIND

Flanksteak 200 g (<i>Galice, Spanien</i>)	39.00 €
Rinderfilet 200 g (<i>Simmental</i>)	48.00 €
T-Bone Steak 1 kg (<i>2 pers</i>) (<i>Simmental Dry Aged 21Tage</i>)	115.00 €

SCHWEIN

Iberisches Secreto	33.00 €
Spare Ribs „BBQ glasiert“	33.00 €

HERKUNFT

Stubenküken „BBQ glasiert“	33.00 €
Entenbrust aus Challans 450 g	42.00 €

MEERESFRÜCHTE

Gegrillter Oktopus-Tentakel	28.00 €
-----------------------------	---------

GEMISCHTES BRETT

Argentinische Garnelen / Iberisches Schwein / Geflügel / Lammkotelett / Rinderflanksteak	80.00 € / 2 Personen
--	----------------------

EZU IHRER PARRILLA WÄHLEN SIE:

EINE BEILAGE:

Mini-Römersalat nach Caesar-Art, rote Zwiebel, Schnittlauch, Petersilienwurzel

Gemüsecocottes

EINE STÄRKE:

Kartoffelpüree mit Butter

Pommes in Rinderfett oder Pflanzenöl

EINE SAUCE:

Sauce Béarnaise

Grüne Pfefferrahmsauce, flambiert mit altem Cognac

Sauce Duchambais

Chimichurri-Sauce

Teriyaki-Sauce

Hoisin-Pflaumensauce

WEITERE VORSCHLÄGE ALS ERSATZ FÜR IHRE BEILAGE ODER SAUCE

Kartoffelpüree mit Olivenöl (griechische Art) 3.50 €

Kartoffelpüree mit Jalapeño, Oregano und Basilikum 3.50 €

Pommes mit Parmesan und Trüffel 4.50 €

Pommes mit Butter und Kräutern 3.50 €

Weißer Spargel mit Sahne, Kerbel und Muskat 6.50 €

Ofenkartoffeln 2.50 €



VEGETARIER

DA WIR AUSSCHLIESSLICH FRISCHE PRODUKTE VERWENDEN, BITTEN WIR UM
ENTSCULDIGUNG, WENN BEI UNSEREN LIEFERANTEN ARTIKEL FEHLEN. FÜR AUSKÜNFTE ÜBER
DAS VORHANDENSEIN VON ALLERGENEN IN DER ZUSAMMENSETZUNG DER GERICHTE STEHEN
IHNEN UNSERE MITARBEITER GERNE ZUR VERFÜGUNG.



Um eine gleichbleibend hohe Qualität und einen reibungslosen Service zu gewährleisten,
bitten wir Sie höflich, die Auswahl für den gesamten Tisch auf maximal vier verschiedene
Gerichte zu beschränken.

WOORDENLIJST VAN SMAKEN

Wakamesalade

Japanse bereiding op basis van donkergroen eetbaar zeewier.

Duchambais-saus

Duchambais-saus is een romige specialiteit uit de Bourbonnais (Allier), gemaakt van gevogelte- (of kalfs)lever, azijn, room en Charroux-mosterd, vaak op smaak gebracht met rode wijn of marc.

Bœuf Wagyu Dry Aged

Beroemd Japans rundvlees, bekend om zijn marmering en rijke smaak, gerijpt voor extra malsheid.

Chimichurri

Argentijnse saus van verse kruiden, knoflook, azijn en olijfolie, ideaal bij gegrild vlees.

Chlorofyl

Groene saus van kruiden- en plantenextracten.

Combawa

Citrusvrucht uit Zuidoost-Azië met intense aroma's van citroengras en kaffirlimoen.

Raïta

Een Indiase saus of condiment op basis van yoghurt, meestal gemengd met groenten of kruiden zoals komkommer, munt of koriander.

Zaatar

Specerijenmengeling uit het Midden-Oosten, voornamelijk tijm, geroosterd sesamzaad en sumak.

Gyrosbrood

Traditioneel Grieks platbrood, zacht, rond en luchtig.

Kreeft-dumpling

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

Coquelet

Jonge kip, zeer mals en mager.

Secreto

Mals, gemarmerd stuk vlees met peterselietonen.

Nobashi

Uitgerekte Japanse garnalen, vaak gefrituurd.

Miso

Traditionele Japanse gefermenteerde sojabonenpasta die umami en diepte toevoegt.

Plum sauce

Zoete Aziatische saus op basis van pruimen, perfect bij gekaramelliseerd vlees.

Shiso

Japanse aromatische kruid met een frisse, licht kruidige smaak.

Dam Dam

Romige saus met een licht zoete en milde pittigheid, populair in Aziatische streetfood.

Teriyaki

Zoete Japanse sojasaus, vaak gebruikt om vlees en vis te glaceren.

Kewpie

Bekende Japanse mayonaise, geroemd om haar romige textuur en subtiele zoetheid.

SENSA

Koken tijdens het reizen, delen als herinnering

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 durf en finesse op uw bord.
Bij SENSEA beleef je die ervaring samen

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

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



MENU SENSА

4 GANGEN

ZALM MAKI

ZEBRA TOMAATTEXTUREN, TOMAAT-VENKEL SORBET, WASABI YUZU

KABELJAUWRUG

WITTE ASPERGES VAN DE DUINEN, GILLARDEAU-OESTERS, BRUINE BOTER

PYRENESE LAM "HOUTHAARD"

TUINERWTEN, MORIELJES EN KALFSZWEZERIK, ANNA-AARDAPPELEN

RABARBERWATER

BALSAMICO-KARAMEL, AARDBEIEN

85 € PER PERSOON
WIJN ARRANGEMENT - 35 €

3 GANGEN

TE KIEZEN UIT DE 4 GANGEN, TUSSEN EEN KOUD OF WARM VOORGERECHT

70 € PER PERSOON
WIJN ARRANGEMENT - 28 €

Het menu wordt enkel voor de volledige tafel geserveerd tot 20u30.



Ons personeel staat tot uw beschikking voor informatie over de aanwezigheid van allergenen in de samenstelling van onze gerechten, evenals voor vegetarische alternatieven.

 VEGETARISCH

ONZE WARME DRANKEN

Ronnefeldt Thee	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	
Pepermunt	
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 €
Irish karamel (Shanky's Whip whiskey)	13.50 €

U heeft zojuist een kaart bekeken die is opgesteld als een reis.

Een moment van delen, emotie en ontdekking.

Bij SENSА 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, blader naar de volgende pagina...

meer smaak-ervaringen wachten op u.

ONZE DESSERTEN

KAZEN

Selectie van gerijpte kazen door Maison Mons 21.00 €
Geserveerd met diverse marmelades en brood

DESSERTS

Dame Blanche, Tahiti vanille, pure chocoladesaus 16.50 €
Crème brûlée, Tahiti vanille 13.00 €
Rabarber infusie, balsamico karamel, aardbeien 15.00 €
Whiskycrème, pure chocolade, rauwe melk sorbet 16.50 €
Gekonfijte ananas met limoen, honing espuma, Griekse yoghurt sorbet, geroosterde kokos 14.00 €
Aardbeien coupe Melba-stijl 16.00 €



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.

ONZE DRANKEN

APERITIEVEN

Glas Champagne Selectie van de sommelier 16,00 €
Glas Crémant "Hermitage" 9,50 €
Kir Royal 10,50 €
Kir 8,50 €
Porto Ramos Pinto - Tawny / Weiß 7,90 €
Porto Ramos Pinto 10 jaar 9,30 €
Porto Ramos Pinto 20 jaar 14,40 €
Porto Ramos Pinto 30 jaar 22,40 €
Sherry Dry Tio Pepe 7,50 €
Pineau des Charentes, Château de Beaulon - Wit / Rood 7,50 €
Campari - pur / Sinaasappelsap / Soda 8,50 €
Lët'z Spritz 10,50 €
Apérol Spritz 10,50 €
Hugo 10,50 €
Martini - Dry / Wit / Rood / Fiero 7,80 €
Vermouth Rouge de Luxembourg Opyos 8,20 €
Vermouth Blanc Arosier Allee Berlin 8,20 €
Pastis uit Luxembourg Opyos 7,80 €
Pastis Ricard 7,50 €
Pastis Henri Bardouin 7,50 €
Cynar - Pur / Soda 6,50 €
Passoa 6,80 €
Picon - Witte wijn / Bier 8,50 €
Batida de coco 7,80 €
Pisang 6,80 €
Bushmills single malt - Coca / Soda 9,50 €
Witte rum "Bologne" - Sinaasappel / Coca 8,50 €

ALCOHOLVRIJ

Martini Floreale NA + Tonic 10,50 €
Martini Vibrante NA + Tonic 10,50 €
Sanbitter 4,50 €

MOCKTAILS 13.00 €

Ambre
Copperhead Elixir | Appelsap | Limoensap | Luikse stroop | Fever-Tree Clémentine

Rosolio
Arduenna gin N.A | Martini vibrante | Timur Cordial | Fever-Tree Sicilian Lemonade

Naked Paloma
Opus Albedo | Limoensap | Martini Floreale | Grapefruit soda

Virgin Passion mule
Opyos gin N.A | Maracujapuree | Limoensap | Ginger Beer

GIN & TONIC

Arduenna (België) 15.50 €
Copperhead (België) 15.00 €
Copperhead Scarfes (België) 15.50 €
Opyos dry gin (Luxemburg) 15.00 €
Hendrick's (Schotland) 14.00 €
Engine (Italië) 14.00 €
Tanqueray N°Ten (Engeland) 12.50 €

CLASSIC COCKTAILS

Porn Star Martini
Vodka vanille | Passoa | Limoensap | Vanillesiroop
Passievruchtpuree

Pisco Sour
Pisco | Limoensap | Rietsuiker

Negroni
Campari | Vermouth Rouge "Del Professore" | Gin Antidote

Old Fashioned
Bourbon Woodford reserve | Angostura | Suiker

Peach Cosmo
Vodka | Perzik | Limoensap | Cranberrysap

Sparkling Paloma
Tequila reposado | Limoensap | Zoutoplossing | Grapefruit soda

Kumquat Swizzle
Rum | Kumquat | Limoensap | Kaneelsiroop | Angostura

15.00 €

SIGNATURES SENA

KAILS BACH
Perzikcrème - Zwarte citroen & komijnlikeur - Crémant

WEMPER BACH
Amaretto - Vodka Bison - Kersenlikeur - Citroensap

16.00 €

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

PARILLA


Het verhaal van de parrilla gaat terug tot het ontstaan van de Argentijnse keuken. Het is een Spaans woord dat grill betekent en verwijst naar een kookmethode waarbij vlees boven een open vlam wordt gegrild, wat zorgt voor een unieke, rokerige smaak.

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


FINGERFOOD

Krokante Nobashi-garnalen , paarse basilicum, mango raïta chutney (5 stuks)	20.00 €
Wagyu rundercarpaccio gerijpt met koffie, grissini (4 stuks)	18.00 €
Bao met foie gras , gerookte paling, plume saus, nougatine, hoisin BBQ, komkommer, prei (2 stuks)	16.00 €

KOUDE VOORGECHTEN

Gravlax zalm , gefermenteerde zwarte bonen, ricottacrème, ingelegde biet, dille, blini's	26.00 €
Burrata , geblakerde avocado, tomatentexturen, komkommer, venkel, huisolijven, Sardijns brood, oreganochlorofyl 	20.00 €
Geflambeerde saku-tonijn , vitello ijs, ansjovis, kappertjes blaadjes, olijf-tomaten, basilicumchlorofyl	26.00 €

WARME VOORGERECHTEN

Grijze garnaalkroketten , citroengel, krulpeterselie	22.00 €
Kreeftdumplings , dam-dam saus, citrus, kewpie, ghoa cress	26.00 €
Witte wilde asperges op Vlaamse wijze 	22.00 €
Gebakken gerookte foie gras , erwtencrème, muskaatschuim	24.00 €
Quenelles van Arctische zalmforel , schelpdieren, waterkersvelouté, sla, peterseliewortel	25.00 €

VIS

Tonijntartaar ("Américain") , caesarsalade, frieten	32.00 €
Zeetong meunière , garnituur naar keuze	60.00 €
Zalmfilet , teriyaki, wokgroenten, gebakken uien, sesam, koriander	28.00 €
Gebakken kabeljauw haas, witte asperges, misomousseline, shiso	40.00 €

VLEES

Rundertartaar ("Américain") , caesarsalade, frieten	28.00 €
Sensa burger , rundvlees, American saus, tomaat, dragon, kappertjes, cheddar, frieten	29.00 €
Hoevekip , vol-au-vent stijl, morieltjes, witte asperges, vin jaune, frieten of aardappelpuree	38.00 €
Kalfszwezerik supplement +5 €	
Lamsschenkel tajine , za'atar, hummus, tzatziki, tabouleh, gyrosbrood (voor 1 persoon)	45.00 €
Krokante kalfszwezerik , wakamésalade, oesterbéarnaise	49.00 €

KINDER GERECHTEN

Gehaktballetjes in tomatensaus , frietjes, aardappelpuree of spaghetti	16.50 €
Coquillettes met ham en kaas	16.50 €
Spaghetti bolognese	16.50 €
Huisgemaakte fish sticks , frietjes	16.50 €

RUNDVLEES

Bavette - 200 g (Galicië, Spanje)	39.00 €
Ossenhaas - 200 g (Simmental)	48.50 €
Côte à l'os - 1 kg (2 pers.) (Simmental Dry Aged 21 d.)	115.00 €

VARKEN

Iberico secreto	33.00 €
Spare ribs "BBQ gelakt"	33.00 €

GEVOGELTE

Coquelet "BBQ gelakt"	33.00 €
Eendenborst uit Challans 450 g	42.00 €

ZEEPRODUCTEN

Gegrilde octopustentakel	28.00 €
--------------------------	---------

GEMENGDE PLANK

Argentijnse garnalen / Iberisch varken / gevogelte / lamskotelet / rundsbavette	80.00 € / 2 personen
---	----------------------

ALS BIJGERECHT BIJ UW PARRILLA KIEST U:

EEN GARNITUUR:

Kleine gemengde sla op Caesar-wijze, rode ui, bieslook, peterseliewortel
Seizoens groenten casserole

EEN ZETMEELGERECHT:

Aardappelpuree met boter
Frieten gebakken in rundsvet of plantaardige olie

EEN SAUS:

Bearnaisesaus
Groene pepersaus met room, geflambeerd met oude Cognac
Duchambais saus
Chimichurri saus
Teriyaki saus
Hoisin "plum" saus

ANDERE SUGGESTIES TER VERVANGING VAN UW GARNITUUR OF SAUS

Aardappelpuree met olijfolie (Griekse stijl)	3.50 €
Aardappelpuree met jalapeño, oregano en basilicum	3.50 €
Frieten met parmezaan en truffel	4.50 €
Frieten met boter en kruiden	3.50 €
Witte asperges met room, kervel en nootmuskaat	6.50 €
Oven aardappelen	2.50 €



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



Om een optimale kwaliteit en een vlotte service te garanderen, verzoeken wij u vriendelijk om uw keuze te beperken tot maximaal vier verschillende gerechten voor de gehele tafel.