

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.



MENU SENSÀ

ENTRÉES

BURRATA

Avocat brûlé, texture de tomates, concombre, pastèque, melon, grenade, pain sarde

CEVICHE D'ARGOUSIER

Saumon, crevette nobashi, rocoto, mangue, grenade, coco, maïs soufflé

CROQUETTE DE CREVETTES GRISES

Gel citron, persil frisé

DUMPLING DE LANGOUSTINE

Foie gras, ponzu yuzu, ciboule, ghoa cress

PLATS

POULARDE FERMÈRE

Façon vol-au-vent, asperges vertes, morilles, vin jaune, frites ou pommes purée au beurre

SECRETO DE PORC IBÉRIQUE

Chimichuri, pomme purée au beurre, mayonnaise jalapeños, nori, sucrine

DOS DE CABILLAUD ROTI

Beurre yuzu, coquillages, pointes vertes, romanesco, criste marine

FILET DE BOEUF + 5 €

Teriyaki, légumes de saison au wok, oignons frits, sésame, coriandre

DESSERTS

DAME BLANCHE

Vanille de Tahiti, sauce chocolat amer

ENTREMET FRAMBOISES

Graïnes de pavot

ANANAS CONFIT

Citron vert, espuma miel, sorbet yaourt grec, coco

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA MAISON MONS

Supplément 16€

Remplacement dessert 8€

3 SERVICES

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

70 € PAR PERSONNE
ACCOMPAGNEMENT VINS - 28 €

4 SERVICES

2 ENTRÉES - PLAT - DESSERT

85 € PAR PERSONNE
ACCOMPAGNEMENT VINS - 35 €

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.

Valable du 05 au 22 juin.



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

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 €

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 SENSA

APÉRITIFS SANS ALCOOL

Martini Floreale NA + Tonic	10.50 €
Martini Vibrante NA + Tonic	10.50 €
Crodino rosso	5.00 €

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

KAILSBACK

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 !


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, ghoa 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 €



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 - 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 €



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 affinés sélectionnés par la Maison Mons	21.00 €
<i>Servis avec diverses marmelades et du pain</i>	

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 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 €



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 DIGESTIFS

WHISKY

Dalmore 15y Highlands	15.00 €
Dalmore "King Alexander III" Highlands	32.00 €
Dalmore "Luminary N°3" 17y Highlands	40.00 €

CALVADOS

Roger Groult Pays D'Auge AOC Sherry Cask Finish 12y	12.50 €
---	---------

CHARTREUSE

Chartreuse Verte 55%	11.50 €
Cuvée "M.O.F." Sommeliers 45%	15.00 €
Liqueur du 9° Centenaire 47%	20.00 €

GRAPPA

Nonino Chardonnay Barrique	9.50 €
Marzadro- Giare Gewürztraminer	15.00 €
Marzadro - Diciotto Lune	12.00 €
Tenuta Tignanello Antinori	14.00 €

COGNAC

Rémy Martin VSOP	10.50 €
Camus VSOP Intensely Aromatic	12.50 €
Frapin "1270"	9.50 €
Frapin Millésimé 1990	30.00 €
Frapin Extra	65.00 €

ARMAGNAC

Château Laubade Bas Armagnac VSOP	7.50 €
Château Laubade XO	18.00 €

EAU DE VIE "CLOS DU FOURSCHENHAFT"

Quetsche, Vieille prune, Pomme rubinette, Epeautre-spelz, Pomme fût de chêne	8.00 €
--	--------

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.

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, maturé 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

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

STARTERS

BURRATA

Burnt avocado, tomato textures, cucumber, watermelon, melon, pomegranate, sardinian bread

SEA BUCKTHORN CEVICE

Salmon, nobashi shrimp, rocoto, mango, pomegranate, coconut, puffed corn

GREY SHRIMP CROQUETTES

Lemon gel, curly parsley

LANGOUSTINE DUMPLINGS

Foie gras, yuzu ponzu, spring onion, ghoea cress

MAIN COURSES

FREE-RANGE CHICKEN

Vol-au-vent style, green asparagus, morels, Vin Jaune sauce, fries or butter mashed potatoes

IBERIAN PORK SECRETO

Chimichurri, butter mashed potatoes, jalapeño mayonnaise, nori, baby gem lettuce

ROASTED COD LOIN

Yuzu butter, shellfish, green asparagus tips, romanesco, sea fennel

BEEF TENDERLOIN + 5 €

Teriyaki sauce, seasonal wok vegetables, crispy onions, sesame, coriander

DESSERTS

DAME BLANCHE

Tahiti vanilla ice cream, dark chocolate sauce

RASPBERRY ENTREMETS

Poppy seeds

CONFIT PINEAPPLE

Lime, honey espuma, Greek yogurt sorbet, coconut

SELECTION OF CHEESES FROM MAISON MONS

Supplément 16€

Replacement of dessert 8€

3 SERVICES

STARTER - MAIN COURSE - DESSERT

70 € PER PERSON
WINE PAIRING - 28 €

4 SERVICES

2 STARTERS - MAIN COURSE - DESSERT

85 € PER PERSON
WINE PAIRING - 35 €

For the comfort and consistency of service, we kindly ask all guests at the same table to choose the same menu (3 or 4 courses).

Mixing the menu with à la carte dishes is not possible.

The menu is served for the entire table only and is available until 8:30 PM.

Available from 05 to 22 of June.



Our staff will be pleased to inform you about the presence of allergens in our dishes and to offer vegetarian alternatives if required.

 **VEGETARIAN**

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 €
Crodino rosso	5.00 €

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

GIN & 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 SENSA



KAILSBACK

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 !

FINGER FOOD

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

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, goha 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 €



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!

BOEUF

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

PORC

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

AS AN SIDE TO YOUR PARILLA, CHOOSE FROM :

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.

OUR DESSERTS

CHEESES

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

21.00 €

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 €

OUR HOT DRINKS

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	
Peppermint	
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 €



*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 DIGESTIFS

WHISKY

Dalmore 15y Highlands	15.00 €
Dalmore "King Alexander III" Highlands	32.00 €
Dalmore "Luminary N°3" 17y Highlands	40.00 €

CALVADOS

Roger Groult Pays D'Auge AOC Sherry Cask Finish 12y	12.50 €
---	---------

CHARTREUSE

Chartreuse Verte 55%	11.50 €
Cuvée "M.O.F." Sommeliers 45%	15.00 €
Liqueur du 9° Centenaire 47%	20.00 €

GRAPPA

Nonino Chardonnay Barrique	9.50 €
Marzadro- Giare Gewürztraminer	15.00 €
Marzadro - Diciotto Lune	12.00 €
Tenuta Tignanello Antinori	14.00 €

COGNAC

Rémy Martin VSOP	10.50 €
Camus VSOP Intensely Aromatic	12.50 €
Frapin "1270"	9.50 €
Frapin Millésimé 1990	30.00 €
Frapin Extra	65.00 €

ARMAGNAC

Château Laubade Bas Armagnac VSOP	7.50 €
Château Laubade XO	18.00 €

EAU DE VIE "CLOS DU FOURSCHENHAFT"

Quetsche, Vieille prune, Pomme rubinette, Epeautre-spezl, Pomme fût de chêne	8.00 €
--	--------

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.

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

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 eingeflößt 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 SENSÀ

VORSPEISEN

BURRATA

Verbrannte Avocado, Tomatentexturen, Gurke, Wassermelone, Melone, Granatapfel, sardisches Brot

SANDDORN-CEVICHE AUS DEM MEER

Lachs, Nobashi-Garnele, Thunfisch, Rocoto, Mango, Granatapfel, Kokosnuss, gepuffter Mais

GRAUE GARNELENKROKETTEN

Zitronengel, krause Petersilie

KAISERGRANAT-KNÖDEL

Foie Gras, Yuzu-Ponzu, Frühlingszwiebel, Goa-Kresse

HAUPTGERICHTE

FREILANDHUHN

Vol-au-vent-Art, grüner Spargel, Morcheln, Vin-Jaune-Sauce, Pommes frites oder Kartoffelpüree mit Butter

IBERISCHES SCHWEINEGEHEIMNIS

Chimichurri, Kartoffelpüree mit Butter, Jalapeño-Mayonnaise, Nori, Mini-Römersalat

GEBRATENE KABELJAULENDE

Yuzu-Butter, Schalentiere, grüne Spargelspitzen, Romanesco, Meerfenchel

RINDERFILET + 5 €

Teriyaki-Sauce, saisonales Wokgemüse, knusprige Zwiebeln, Sesam, Koriander

DESSERTS

DAME BLANCHE

Tahiti-Vanilleeis, dunkle Schokoladensauce

HIMBEER-ENTREMETS

Mohnsamen

KANDIERTE ANANAS

Limette, Honig-Espuma, griechisches Joghurt-Sorbet, Kokosnuss

KÄSEAUSWAHL VON MAISON MONS

Aufpreis 16 €

Als Dessert-Ersatz 8 €

3 GÄNGE

VORSPEISE - HAUPTGERICHT - DESSERT

70 € PRO PERSON
WEINBEGLEITUNG - 28 €

4 GÄNGE

2 VORSPEISEN - HAUPTGERICHT - DESSERT

85 € PRO PERSON
WEINBEGLEITUNG - 35 €

Für den Komfort und einen reibungslosen Service bitten wir alle Gäste am selben Tisch, dasselbe Menü (3 oder 4 Gänge) zu wählen.

Eine Kombination des Menüs mit Gerichten à la carte ist nicht möglich.

Das Menü wird nur tischweise serviert und ist täglich bis 20:30 Uhr verfügbar.

Verfügbar vom 5. bis 22. Juni.



 **VEGETARISCH**

Unser Team informiert Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten und bietet auf Wunsch vegetarische Alternativen an.

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 Ch 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 €
Crodino rosso	5.00 €

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 | Passoã | 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

WEMPERBACH

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!


FINGERFOOD

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

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 €
Coquillettes mit Schinken und Käse	16.50 €
Spaghetti Bolognese	16.50 €
Hausgemachte Fish Sticks , <i>Pommes Frites</i>	16.50 €



Um allen unseren Gästen einen komfortablen und qualitativ hochwertigen Service zu gewährleisten, bitten wir Tische mit mehr als 8 Personen, ihre Auswahl auf drei verschiedene Vorspeisen, drei Hauptgerichte und drei verschiedene Desserts zu beschränken.

PARILLA

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 (Galice, Spanien)	39.00 €
Rinderfilet 200 g (Simmental)	48.00 €
T-Bone Steak 1 kg (2 pers) (Simmental Dry Aged 21Tage)	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 AUSKÜNFTEN ÜBER
DAS VORHANDENSEIN VON ALLERGENEN IN DER ZUSAMMENSETZUNG DER GERICHTE STEHEN
IHNEN UNSERE MITARBEITER GERNE ZUR VERFÜGUNG.

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 €
Whiskycreme, dunkle Schokolade, rohmilchsorbet 16.50 €
Ananas-Konfit mit Limette, Honig-Espuma, griechischer Joghurt-Sorbet, geröstete Kokosnuss 14.00 €
Erdbeerbecher nach Melba-Art 16.00 €

UNSERE HEISSGETRÄNKE

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
Pfefferminze

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 €



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 DIGESTIFS

WHISKY

Dalmore 15y Highlands	15.00 €
Dalmore "King Alexander III" Highlands	32.00 €
Dalmore "Luminary N°3" 17y Highlands	40.00 €

CALVADOS

Roger Groult Pays D'Auge AOC Sherry Cask Finish 12y	12.50 €
---	---------

CHARTREUSE

Chartreuse Verte 55%	11.50 €
Cuvée "M.O.F." Sommeliers 45%	15.00 €
Liqueur du 9° Centenaire 47%	20.00 €

GRAPPA

Nonino Chardonnay Barrique	9.50 €
Marzadro- Giare Gewürztraminer	15.00 €
Marzadro - Diciotto Lune	12.00 €
Tenuta Tignanello Antinori	14.00 €

COGNAC

Rémy Martin VSOP	10.50 €
Camus VSOP Intensely Aromatic	12.50 €
Frapin "1270"	9.50 €
Frapin Millésimé 1990	30.00 €
Frapin Extra	65.00 €

ARMAGNAC

Château Laubade Bas Armagnac VSOP	7.50 €
Château Laubade XO	18.00 €

EAU DE VIE "CLOS DU FOURSCHENHAFT"

Quetsche, Vieille prune, Pomme rubinette, Epeautre-spelz, Pomme fût de chêne	8.00 €
--	--------

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.

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

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

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 gezellig moment samen.

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



MENU SENSÀ

VOORGERECHTEN

BURRATA

Gebrande avocado, tomatentexturen, komkommer, watermeloen, meloen, granaatappel, Sardijns brood

DUINDOORN-CEVICHE UIT DE ZEE

Zalm, Nobashi-garnaal, rocoto, mango, granaatappel, kokosnoot, gepofte maïs

GRIJZE GARNALENKROKETTEN

Citroengel, krulpeterselie

LANGOUSTINE DUMPLINGS

Foie gras, yuzu ponzu, lente-ui, ghoa-cress

HOOFDGERECHTEN

SCHARRELKIP

Vol-au-vent stijl, groene asperges, morieljes, Vin Jaune-saus, frieten of aardappelpuree met boter

IBERISCH VARKENSGEHEIM

Chimichurri, aardappelpuree met boter, jalapeño-mayonaise, nori, little gem sla

GEGRATINEERDE KABELJAUWHAAS

Yuzu-boter, schaal- en schelpdieren, groene aspergetips, romanesco, zeekraal

OSSENHAAS + 5 €

Teriyakisaus, seizoensgroenten uit de wok, krokante ui, sesam, koriander

DESSERTS

DAME BLANCHE

Tahiti-vanille-ijs, pure chocoladesaus

FRAMBOZEN ENTREMET

Maanzaad

GEKONFIJTE ANANAS

Limoen, honing-espuma, Grieks yoghurt-sorbet, kokosnoot

KAASSELECTIE VAN MAISON MONS

Toeslag 16 €

Ter vervanging van dessert 8 €

3 GANGEN

VOORGERECHT - HOOFDGERECHT - DESSERT

70 € PER PERSOON
WIJNARRANGEMENT - 28 €

4 GANGEN

2 VOORGERECHTEN - HOOFDGERECHT - DESSERT

85 € PER PERSOON
WIJNARRANGEMENT - 35 €

Voor het comfort en de vlotte bediening vragen wij alle gasten aan dezelfde tafel hetzelfde menu (3 of 4 gangen) te kiezen.

Het combineren van het menu met à-la-cartegerechten is niet mogelijk.

Het menu wordt uitsluitend per tafel geserveerd en is dagelijks beschikbaar tot 20:30 uur.

Beschikbaar van 5 tot 22 juni.



 **VEGETARISCH**

Ons team informeert u graag over de aanwezige allergenen en biedt indien gewenst vegetarische alternatieven aan.

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 Ch 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 €
Crodino rosso	5,00 €

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

Opius 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 SENSA

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 te vragen!


FINGERFOOD

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

KOUDE VOORGECHTEN

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

WARME VOORGERECHTEN

Grijze garnalenkroketten , 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 , erwtrème, muskaatschuim	24.00 €
Quenelles van Arctische zalmforel , schelpdieren, waterkersvelouté, sla, peterseliewortel	25.00 €

VIS

Tonijntartaar ("Américain") , caesarsalade, frieten	32.00 €
Sole meunière , garnituur naar keuze	60.00 €
Zalmfilet , teriyaki, wokgroenten, gebakken uien, sesam, koriander	28.00 €
Gebakken kabeljauwhaas , 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, morieljes, witte asperges, vin jaune, frieten of aardappelpuree	38.00 €
Kalfszwezerik supplement +5 €	
Lamsschenkel tajine , zaatar, 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 €



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

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!

RUNDEVLEES

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 j)	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 / rund bavette

80.00 € / 2 personen

ALS BIJGERECHT BIJ UW PARRILLA KIEST U:

EEN GARNITUUR:

Little gem sla op Caesar-wijze, rode ui, bieslook,
peterseliewortel
Seasonal vegetable casserole

EEN ZETMEELGERECHT:

Aardappelpuree met boter
Frieten gebakken in rundvet 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 €
Ovenaardappelen	2.50 €



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

<i>Selectie van gerijpte kazen door Maison Mons</i>	21.00 €
<i>Geserveerd met diverse marmelades en brood</i>	

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 €

ONZE WARME DRANKEN

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

Pepermunt

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 €



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 DIGESTIFS

WHISKY

Dalmore 15y Highlands	15.00 €
Dalmore "King Alexander III" Highlands	32.00 €
Dalmore "Luminary N°3" 17y Highlands	40.00 €

CALVADOS

Roger Groult Pays D'Auge AOC Sherry Cask Finish 12y	12.50 €
---	---------

CHARTREUSE

Chartreuse Verte 55%	11.50 €
Cuvée "M.O.F." Sommeliers 45%	15.00 €
Liqueur du 9° Centenaire 47%	20.00 €

GRAPPA

Nonino Chardonnay Barrique	9.50 €
Marzadro- Giare Gewürztraminer	15.00 €
Marzadro - Diciotto Lune	12.00 €
Tenuta Tignanello Antinori	14.00 €

COGNAC

Rémy Martin VSOP	10.50 €
Camus VSOP Intensely Aromatic	12.50 €
Frapin "1270"	9.50 €
Frapin Millésimé 1990	30.00 €
Frapin Extra	65.00 €

ARMAGNAC

Château Laubade Bas Armagnac VSOP	7.50 €
Château Laubade XO	18.00 €

EAU DE VIE "CLOS DU FOURSCHENHAFT"

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

Een moment van delen, emotie en ontdekking.

Bij SENSEA 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.

WOORDENLIJST VAN SMAKEN

Wakamesalade

Japane 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.