

SENS.A

LOUNGE BAR · RESTAURANT

CLIQUEZ ICI POUR
LA VERSION FR

CLICK HERE FOR
THE EN VERSION

KLIK HIER VOOR
DE NL-VERSIE

SENS.A

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

CARPACCIO DRY AGED

Façon Harry's Bar, parmesan, grissini, roquette, feuilles de caprier

MARBRÉ DE FOIE GRAS

Anguille fumée, chutney de pommes, balsamique, pain de campagne toasté

CROQUETTES DE CREVETTES GRISES

Gel citron, persil frisé

SASHIMI DE SAUMON BOMLO

Italicus, fenouil, crème aigrette, coco, yuzu

PLATS

POULARDE FERMÈRE

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

DOS DE CABILLAUD RÔTI

Oignons doux des Cévennes, champignons des bois 📍, réglisse, rösti

TENTACULE DE POULPE OU TOFU 🌱

Purée de patate douce, relish, mayonnaise chorizo

CHEVREUIL

Façon Arlequin, soubise 📍, agrumes, nougatine, poire vanille, pomme Dauphine

Supplément 5 €

DESSERTS

BUTTERNUT

Mangue, curry

CHOCOLAT NOIR

Croissant, grué

DAME BLANCHE

Vanille de Tahiti, sauce chocolat amer

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA MAISON MONS

Supplément 16€

Remplacement dessert 8€

3 SERVICES

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

70 € PAR PERSONNE

ACCOMPAGNEMENT VINS - 30 €

4 SERVICES

2 ENTRÉES - PLAT - DESSERT

85 € PAR PERSONNE

ACCOMPAGNEMENT VINS - 40 €

Il est souhaité que tous les convives choisissent le menu (3 et 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.

📍 PRODUITS LOCAUX
🌱 VÉGÉTARIEN

ENTRÉES FROIDES

Marbré de foie gras , anguille fumée, chutney de pommes, balsamico, pain de campagne toasté	28.00 €
Sashimi de saumon Bømlo , italicus, fenouil, crème aigrelette, coco, yuzu	25.00 €
Guacamole Nikkei , vinaigrette dry tomato, totopos 	20.00 €
Carpaccio Boeuf Wagyu dry aged , façon Harry's Bar, parmesan, grissini, roquette, feuille de caprier	28.00 €

ENTRÉES CHAUDES

Croquettes de crevettes grises , gel citron, persil frit (2pc)	23.00 €
Croquettes de jambon ibérique , pommes paille (2pc)	19.00 €
Risotto aux champignons des bois  , burrata, moelle de boeuf, épinards, beurre noisette, pain sarde	19.00 €
Dumplings de langoustine , chou kimchi, poivre vert, poire, sésame, chlorophylle d'aneth	23.00 €
Noix de saint-Jacques et foie gras poêlé , chicon confit, jus périgourdine, noisette du Piémont 	30.00 €

POISSONS

Américain de thon , sucrine façon césar, frites	32.00 €
Pavé de saumon , teriyaki, oignons frits, cacahuètes, sésame, coriandre, légumes verts	30.00 €
Tentacule de poulpe ou Tofu  , purée de patates douces, relish, mayonnaise chorizo	32.00 €
Dos de cabillaud rôti , oignon doux des Cévennes, champignons des bois  , réglisse, rösti	37.00 €

VIANDES

Américain de boeuf , sucrine façon césar, frites	29.00 €
Bun burger Sensa , boeuf ou portobello  , sauce américaine, tomate, estragon, câpres, cheddar, bacon, frites	29.00 €
Poularde fermière , façon vol-au-vent, morilles, vin jaune, frites ou purée au beurre	39.00 €
Secreto Iberico , purée, mayonnaise jalapeño, sauce chimichurri	33.00 €
Ris de veau , béarnaise de homard, frites, salade de cresson	50.00 €
Chevreuril façon Arlequin , soubise  , agrume, nougatine, poire vanille, pomme Dauphine	42.00 €

PLATS ENFANTS

Coquillettes jambon fromage	17.00 €
Spaghetti bolognaise	17.00 €
Fish sticks maison , frites	17.00 €



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

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 d'aloyau - 200gr 39.00 €

(Galice, Espagne)

Filet Pur - 200gr (Simmental) 48.00 €

Côte à l'os - 1kg (2 pers) (Simmental) 115.00 €

Dry Aged 21 jours

PORC

Spare ribs "cochon rouge de Castille" 35.00 €

"Laqué BBQ Sauce"

VOLAILLE

Coquelet "laqué BBQ Sauce" 33.00 €

PRODUIT DE LA MER

Bar entier 450gr 33.00 €

PLANCHE MIXTE

Crevette d'Argentine / Ribs / Cuisse de canard
confit / Bavette de boeuf / Pilon de poulet

82.00 € / 2 personnes

EN ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE PARILLA,

CHOISISSEZ :

UNE GARNITURE :

Sucrine façon césar

Cocotte de légumes de saison

UN FÉCULENT :

Frites à la graisse de boeuf ou à l'huile végétale

Frites parmesan & truffe (suppl. 3.50 €)

Purée au beurre ou à l'huile d'olive

Purée Jalapeños (suppl. 3.50 €)

UNE SAUCE :

Sauce béarnaise

Sauce chimichurri

Sauce crème poivre vert flambée au vieux Cognac

Sauce teriyaki

Sauce hoisin plum



PRODUITS BIOLOGIQUES



PRODUITS LOCAUX



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 €

Servi avec diverses marmelades et du pain

DESSERTS

Dame blanche, vanille de Tahiti, sauce chocolat amer

15.00 €

Crème brûlée, vanille de Tahiti

13.00 €

Butternut, mangue, curry

14.00 €

Chocolat noir, croissant, gruë de cacao

14.00 €

Clémentine, infusion Rooibos, fruit de la passion

14.00 €

Entremet Paris-Brest

14.00 €

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 Longo

4.00 €

Décaféiné Longo

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 BOISSONS

APÉRITIFS

Coupe de Champagne Laurent Perrier	19.50 €
Coupe de Crémant	9.50 €
Kir Grand Ducal	10.50 €
Kir	8.50 €
Porto Ramos Pinto - Tawny / Blanc	8.00 €
Porto Ramos Pinto 10 y	10.00 €
Porto Ramos Pinto 20 y	15.00 €
Porto Ramos Pinto 30 y	20.00 €
Sherry Dry Tio Pepe	7.50 €
Pineau des Charentes Ch. de Beaulon Rouge/Blanc	7.50 €
Campari	6.00 €
Lët'z Spritz	10.50 €
Apérol Spritz	10.50 €
Hugo	10.50 €
Martini - Dry / Bianco / Rosso / Fiero	7.80 €
Vermouth Rouge de Luxembourg Opyos	8.50 €
Pastis du Luxembourg Opyos	8.50 €
Pastis Ricard	7.50 €
Cynar	6.00 €
Passoa	5.00 €
Picon white wine	9.00 €
Picon beer	7.00 €
Batida de coco	5.00 €
Pisang	6.00 €
Supplément: Jus, sirops, softs, etc	2.50 €

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
<i>Vodka vanille Passoa Jus de citron vert Sirop de vanille</i>
<i>Purée de fruit de la passion</i>
Pisco Sour
<i>Pisco Jus de citron vert Sucre de canne</i>
Negroni
<i>Campari Vermouth Rouge "Del Professore" Gin Antidote</i>
Old Fashioned
<i>Bourbon Woodford reserve Angostura Sucre</i>
Peach Cosmo
<i>Vodka Pêche Jus de citron vert jus de canneberge</i>
Sparkling Paloma
<i>Tequila reposado Jus de citron vert solution saline grapefruit soda</i>
Kumquat Swizzle
<i>Rhum Kumquat Jus de citron vert sirop de cannelle Angostura</i>

15.00 €

SIGNATURES SENSA

APÉRITIFS SANS ALCOOL

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



KAILSBACK

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



WEMPERBACH

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

16.00 €

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

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



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 ^e 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

BŒUF WAGYU DRY AGED

BŒUF JAPONAIS RÉPUTÉ POUR SON PERSILLAGE ET SON GOÛT RICHE, MATURÉ POUR ENCORE PLUS DE TENDRETÉ.

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 FRIT.

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.

SAUCE PLUM

SAUCE ASIATIQUE SUCRÉE À BASE DE PRUNES, PARFAITE POUR LES VIANDES CARAMELISÉES.

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.

ARGOUSIER

ARBUSTE RUSTIQUE QUI POUSSE NATURELLEMENT DANS LES RÉGIONS TEMPÉRÉES D'EUROPE ET D'ASIE, CE SONT PETITES BAIES ORANGES TRÈS ACIDULÉES

NORI

ALGUE MARINE CULTIVÉE, TRANSFORMÉE EN FEUILLES SÉCHÉES ET UTILISÉES COMME INGRÉDIENT OU CONDIMENT DANS LA CUISINE, NOTAMMENT POUR PRÉPARER DES SUSHIS, DES MAKIS ET DES ONIGIRIS.

CRISTE MARINE

LA CRISTE MARINE EST UNE PLANTE VIVACE QUI POUSSE NATURELLEMENT SUR LES CÔTES ROCHEUSES ET LES FALAISES DU LITTORAL. ELLE EST ÉGALEMENT APPELÉE FENOUIL MARIN OU PERCE-PIERRE.

BAIE SUMAC

PETIT FRUIT ROUGE DU SUMAC, GÉNÉRALEMENT SÉCHÉ PUIS RÉDUIT EN POUDRE, UTILISÉ COMME CONDIMENT POUR APPORTER UNE SAVEUR ACIDULÉE ET LÉGÈREMENT FRUITÉE AUX PRÉPARATIONS CULINAIRES.

NIKKEI

DÉSIGNE EN GASTRONOMIE, UNE CUISINE FUSION NÉE DE LA RENCONTRE ENTRE LES TRADITIONS CULINAIRES JAPONAISES ET PÉRUVIENNES.

ROCCOTO

PIMENT CHARNU, ROND OU LÉGÈREMENT APLATI, À LA SAVEUR FRUITÉE ET À LA CHALEUR PRONONCÉE, LARGEMENT UTILISÉ DANS LA CUISINE ANDINE.

YUZU

AGRUME ORIGINAIRE D'ASIE DE L'EST, PRINCIPALEMENT CULTIVÉ AU JAPON, EN CORÉE DU SUD ET EN CHINE. IL EST APPRÉCIÉ POUR SON PARFUM INTENSE ET SA SAVEUR À LA FOIS ACIDULÉE ET AROMATIQUE.

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

DRY AGED CARPACCIO

Harry's Bar style, Parmesan, grissini, rocket, caper leaves

FOIE GRAS MARBRÉ

Smoked Eel, apple chutney, balsamic, toasted bread

GREY SHRIMPS CROQUETTES

Lemon gel, fried curly parsley

BØMLO SALMON SASHIMI

Italicus, fennel, sour cream, coconut, yuzu

MAIN COURSES

FARM RAISED CHICKEN

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

GRILLED OCTOPUS OR TOFU

Sweet Potato Purée, Relish, Chorizo Mayonnaise

ROASTED COD LOIN

Sweet Cévennes Onions, Wild Mushroom , Liquorice, Rösti

VENISON

Harlequin Style, Soubise , Citrus, Nougatine, Vanilla Pear, Pomme Dauphine

DESSERTS

BUTTERNUT

Mango, curry

DARK CHOCOLATE

Croissant, cocoa nibs

DAME BLANCHE

Tahiti vanilla ice cream, dark chocolate sauce

SELECTION OF CHEESES FROM MAISON MONS

Supplement 16€

Replacement of dessert 8€

3 SERVICES

STARTER - MAIN COURSE - DESSERT

70 € PER PERSON
WINE PAIRING - 30 €

4 SERVICES

2 STARTERS - MAIN COURSE - DESSERT

85 € PER PERSON
WINE PAIRING - 40 €

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



LOCAL
VEGETARIAN



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

COLD STARTERS

Bømlo Salmon Sashimi , italicus, fennel, sour cream, coconut, yuzu	25.00 €
Foie gras marbré , smoked Eel, apple chutney, balsamic, toasted bread	28.00 €
Nikkei-style guacamole , totopos 	20.00 €
Wagyu dry aged carpaccio , Harry's Bar style, parmesan, grissini, rocket, caper leaves	28.00 €

HOT STARTERS

Grey shrimps croquettes , lemon gel, fried curly parsley	23.00 €
Iberian Ham Croquettes (2 pcs)	19.00 €
Wild Mushroom Risotto  , burrata, spinach, beef bone marrow, brown butter, Sardinian bread	19.00 €
Langoustine Dumplings , kimchi cabbage, green peppercorn, pear, sesame, dill chlorophyll	23.00 €
Seared Scallops and Foie Gras , confit chicory, Périgord jus, Piedmont hazelnut 	30.00 €

FISH

Tuna tartare , caesar-style baby gem lettuce, French fries	32.00 €
Seared salmon fillet , teriyaki glaze, crispy onions, sesame, peanuts, coriander, green vegetables	30.00 €
Cod loin , sweet Cévennes onions, wild mushroom  , liquorice, pommes dauphine	37.00 €
Grilled octopus or Tofu ,  sweet potato purée, relish, chorizo mayonnaise	32.00 €

MEAT

Beef tartare , caesar-style baby gem lettuce, French fries	29.00 €
Sensa bun burger with beef or portobello mushroom  , American sauce, tomato, tarragon, capers, cheddar, French fries	29.00 €
Farm raised chicken vol-au-vent style , morel mushrooms, vin jaune sauce, French fries or buttered mashed potatoes	39.00 €
Secreto Iberico , mashed potatoes, jalapeño mayonnaise, chimichurri sauce	33.00 €
Crispy Veal Sweetbreads , lobster béarnaise, French fries, watercress salad	50.00 €
Harlequin-Style Venison , soubise  , citrus, nougatine, vanilla pear, pommes dauphine	42.00 €

KIDS MENU

Coquillettes with ham and cheese	17.00 €
Spaghetti bolognese	17.00 €
Homemade fish sticks , French fries	17.00 €



To ensure the quality and a smooth flow of service, we kindly request that a maximum of four different dishes be selected per table.

PARILLA

The story of the parrilla dates back to the origins of Argentina cuisine. The word refers to a grill and a cooking style consisting of grilling over an open flame to achieve a distinctive smoky flavor.

Choose your cut and your sides to create your own dish.

BEEF

Flank steak (sirloin flap) – 200g 39.00 €
(Galicia, Spain)

Beef tenderloin – 200g (Simmental) 48.00 €

Bone-in rib steak – 1kg (for 2 pers.) 115.00 €
(Simmental, dry-aged 21 days)

PORK

Spare ribs “Castilian Red Pork”, “BBQ glazed sauce” 35.00 €

SEAFOOD

Whole sea bass – 450g 33.00 €

POULTRY

BBQ-Glazed Coquelet 32.00 €

MIXED GRILL PLATTER

Argentine Red Shrimp / Ribs / Poultry

Confit Duck Legs / Beef Flank Steak

82.00 € / 2 pers.

TO ACCOMPANY YOUR PARRILLA, PLEASE CHOOSE:

A GARNISH:

Caesar-style baby gem lettuce

Seasonal vegetables casserole

A STARCH:

Beef fat fries or vegetable oil fries

Parmesan & truffle fries (supp. €3.50)

Buttered mashed potatoes

Olive oil mashed potatoes

Jalapeño mashed potatoes (supp. €3.50)

A SAUCE:

Béarnaise sauce

Chimichurri sauce

Green peppercorn cream sauce flambéed with aged Cognac

Teriyaki sauce

Hoisin plum sauce



ORGANIC



LOCAL



VEGETERIAN

AS WE USE ONLY FRESH PRODUCE, PLEASE EXCUSE US SHOULD CERTAIN ITEMS BE UNAVAILABLE DUE TO SUPPLY CONSTRAINTS. OUR STAFF WILL BE PLEASED TO PROVIDE INFORMATION REGARDING THE PRESENCE OF ALLERGENS IN OUR DISHES.

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

15.00 €

Crème brûlée, Tahitian vanilla

13.00 €

Butternut, mango, curry

14.00 €

Dark chocolate, croissant, cocoa nibs

14.00 €

Clementine, Rooibos Infusion, Passion Fruit

14.00 €

Paris-Brest Entremets

14.00 €

OUR HOT DRINKS

Teas & infusions Ronnefeldt

6.50 €

Irish Whisky Cream

jasmine Gold

English Breakfast

Fancy Sencha

Earl Grey

Morgentau

Rooibos Cream Orange

Plum and Cinnamon

Fruity Camomille

Granny's Garden

Verveine

Natural Herbs

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 DRINKS

APPETIZERS

Glass of Champagne Laurent Perrier	19.50 €
Glass of Crémant "Hermitage"	9.50 €
Kir Grand Ducal	10.50 €
Kir	8,50 €
Porto Ramos Pinto - Tawny / White	8.00 €
Porto Ramos Pinto 10 y	10.00 €
Porto Ramos Pinto 20 y	15.00 €
Porto Ramos Pinto 30 y	20.00 €
Sherry Dry Tio Pepe	7.50 €
Pineau des Charentes Ch. de Beaulon Red/White	7,50 €
Campari	6.00 €
Lët'z Spritz	10.50 €
Apérol Spritz	10.50 €
Hugo	10.50 €
Martini - Dry / White / Red / Fiero	7.80 €
Red Vermouth de Luxembourg Opyos	8.50 €
Pastis du Luxembourg Opyos	8.50 €
Pastis Ricard	7.50 €
Cynar	6.00 €
Passoa	5.00 €
Picon white wine	9.00 €
Picon beer	7.00 €
Batida de coco	5.00 €
Pisang	6.00 €
Mixers: Juice, syrup, softs, etc	2.50 €

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

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 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 !

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

WAGYU DRY AGED BEEF

JAPANESE BEEF RENOWNED FOR ITS MARBLING AND RICH FLAVOR, AGED FOR EVEN MORE TENDERNESS.

LOBSTER DUMPLING

ASIAN RAVIOLI STUFFED WITH LOBSTER, SERVED WITH CONSOMMÉ AND FRESH HERBS.

COQUELET

YOUNG CHICKEN, VERY TENDER AND LEAN.

SECRETO

A TENDER AND MARBLED CUT OF MEAT.

NOBASHI

JAPANESE STRETCHED SHRIMP, OFTEN FRIED.

CHIMICHURRI

ARGENTINE SAUCE MADE WITH FRESH HERBS, GARLIC, VINEGAR AND OLIVE OIL, PERFECT FOR GRILLED MEATS.

CHLOROPHYLL

GREEN SAUCE EXTRACTED FROM HERBS AND PLANTS.

KAFFIR LIME

SOUTHEAST ASIAN CITRUS WITH AN INTENSE LEMONGRASS AND LIME FRAGRANCE.

PLUM SAUCE

SWEET ASIAN SAUCE MADE FROM PLUMS, PERFECT FOR CARAMELIZED MEATS.

DAM DAM

DAM DAM SAUCE IS A CREAMY, SLIGHTLY SPICY AND SWEET SAUCE, VERY POPULAR IN ASIAN STREET FOOD.

TERIYAKI

SWEET JAPANESE SAUCE MADE FROM SOY, OFTEN USED TO GLAZE MEATS AND FISH.

KEWPIE

VERY POPULAR JAPANESE MAYONNAISE, KNOWN FOR ITS CREAMY TEXTURE AND SLIGHTLY SWEET TASTE.

SEA BUCKTHORN

A HARDY SHRUB THAT GROWS NATURALLY IN TEMPERATE REGIONS OF EUROPE AND ASIA, PRODUCING SMALL, VERY TART ORANGE BERRIES

NORI

CULTIVATED SEAWEED, TRANSFORMED INTO DRIED SHEETS AND USED AS AN INGREDIENT OR CONDIMENT IN COOKING, NOTABLY FOR PREPARING SUSHI, MAKI AND ONIGIRI.

SEA FENNEL

SEA FENNEL IS A PERENNIAL PLANT THAT GROWS NATURALLY ON ROCKY COASTS AND COASTAL CLIFFS. IT IS ALSO CALLED SAMPHIRE OR ROCK SAMPHIRE.

SUMAC BERRY

SMALL RED FRUIT OF THE SUMAC TREE, USUALLY DRIED AND GROUND INTO POWDER, USED AS A CONDIMENT TO ADD A TANGY AND SLIGHTLY FRUITY FLAVOR TO DISHES.

NIKKEI

IN GASTRONOMY, REFERS TO A FUSION CUISINE BORN FROM THE MEETING OF JAPANESE AND PERUVIAN CULINARY TRADITIONS.

ROCOTO

A FLESHY PEPPER, ROUND OR SLIGHTLY FLATTENED, WITH A FRUITY FLAVOR AND PRONOUNCED HEAT, WIDELY USED IN ANDEAN CUISINE.

YUZU

A CITRUS FRUIT ORIGINATING FROM EAST ASIA, MAINLY CULTIVATED IN JAPAN, SOUTH KOREA AND CHINA. IT IS PRIZED FOR ITS INTENSE FRAGRANCE AND BOTH TANGY AND AROMATIC FLAVOR.

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

DRY-AGED-CARPACCIO

Nach Art des Harry's Bar, Parmesan, Grissini, Rucola, Kapernblätter

GÄNSELEBER-MOSAİK

Geräucherte Aal, Apfelchutney, Balsamico, geröstetes Landbrot

GRAUE GARNELENKROKETTEN

Zitronengel, krause Petersilie

SASHIMI VOM BØMLO-LACHS

Italicus, Fenchel, Sauerrahm, Kokos, Yuzu

HAUPTGERICHTE

FREILANDHUHN

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

GEBRATENER KABELJAU-RÜCKEN

Süße Zwiebeln aus den Cevennen, Ragout von Waldpilzen, Lakritz, Rösti

OKTOPUSTENTAKEL ODER TOFU

Süßkartoffelpüree, Relish, Chorizo-Mayonnaise

REH

Nach Art des Harlekins, Soubise, Zitrusfrüchte, Nougatine, Vanillebirne, Dauphine-Kartoffeln

DESSERTS

DAME BLANCHE

Tahiti-Vanilleeis, dunkle Schokoladensauce

BUTTERNUT-KÜRBIS

Mango, Curry

SARTBITTERSCHOKOLADE

Croissant, Kakaonibs

KÄSEAUSWAHL VON MAISON MONS

Aufpreis 16 €
Als Dessert-Ersatz 8 €

3 GÄNGE

VORSPEISE - HAUPTGERICHT - DESSERT

70 € PRO PERSON
WEINBEGLEITUNG - 30 €

4 GÄNGE

2 VORSPEISEN - HAUPTGERICHT - DESSERT

85 € PRO PERSON
WEINBEGLEITUNG - 40 €

Für den Komfort und einen reibungslosen Service bitten wir alle Gäste am selben Tisch, dasselbe Menü (3 und 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.



 VEGETARISCH
 REGIONALE PRODUKTE

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

KALTE VORSPEISEN

Dry-Aged-Wagyu-Carpaccio Nach Art des Harry's Bar, Parmesan, Grissini, Rucola, Kapernblätter	28.00 €
Gänseleber-Mosaik Geräucherte Aal, Apfelchutney, Balsamico, geröstetes Landbrot	28.00 €
Guacamole im Nikkei-Stil , Totopos 	20.00 €
Sashimi vom Bømlo-Lachs , Italicus, Fenchel, Sauerrahm, Kokos, Yuzu	25.00 €

WARME VORSPEISEN

Kroketten von Nordseekrabben , Zitronengel, krause Petersilie (2 Stk.)	23.00 €
Kroketten vom iberischen Schinken (2 Stk.)	19.00 €
Risotto mit Waldpilzen  , Burrata, Rinderknochenmark, Spinat, Nussbutter, sardisches Brot	19.00 €
Langustinen-Dumpling , Kimchi-Kohl, grüner Pfeffer, Birne, Sesam, Dillchlorophyll	23.00 €
Gebratene Jakobsmuscheln und Gänseleber , konfiertter Chicorée, Périgord-Jus, Piemonteser Haselnuss 	30.00 €

FISCH

Thunfisch-Tatar , Mini-Römersalat nach Caesar-Art, Pommes	32.00 €
Gebratenes Lachsfilet , Teriyaki, Röstzwiebeln, Sesam, Koriander, grünes Gemüse	30.00 €
Kabeljau-Rücken , Süße Zwiebeln aus den Cevennen, Ragout von Waldpilzen  , Lakritz, Rösti	37.00 €
Oktopustentakel oder Tofu  , Süßkartoffelpüree, Relish, Chorizo-Mayonnaise	32.00 €

FLEISCH

Rindertatar , Mini-Römersalat nach Caesar-Art, Pommes frites	29.00 €
Sensa Bun Burger mit Rindfleisch oder Portobello  , amerikanische Sauce, Tomate, Estragon, Kapern, Cheddar, Pommes frites	29.00 €
Freilandpoularde nach Vol-au-vent-Art , Morcheln, Vin Jaune, Pommes frites oder Kartoffelpüree mit Butter	39.00 €
Iberisches Secreto , Püree, Jalapeño-Mayonnaise, Chimichurri-Sauce	33.00 €
Knuspriges Kalbsbries , Hummer-Béarnaise, Pommes frites, Brunnenkressesalat	50.00 €
Reh nach Art des Harlekins , Soubise  , Zitrusfrüchte, Nougatine, Vanillebirne, Dauphine-Kartoffeln	42.00 €

KINDERGERICHTE

Makkaroni mit Schinken und Käse	17.00 €
Spaghetti Bolognese	17.00 €
Hausgemachte Fischstäbchen , Pommes	17.00 €



Um die Qualität und einen reibungslosen Ablauf des Service zu gewährleisten,
bitten wir Sie, pro Tisch maximal vier verschiedene Gerichte zu wählen.

PARRILLA

Die Geschichte der Parrilla reicht bis zu den Ursprüngen der argentinischen Küche zurück. Der Begriff stammt aus dem Spanischen und bedeutet „Grill“. Er bezeichnet eine Zubereitungsart, bei der Speisen über offener Flamme gegrillt werden, um ein einzigartiges, rauchiges Aroma zu erzielen.

Wählen Sie Ihr Fleisch und Ihre Beilagen und stellen Sie Ihr Gericht ganz nach Ihrem Geschmack zusammen!

RIND

Bavette (Hüftsteak) – 200 g (Galicien, Spanien)	39.00 €
Rinderfilet – 200 g (Simmental)	48.00 €
Rib-Eye am Knochen – 1 kg (2 Pers.) (Simmental, 21 Tage dry aged)	115.00 €

SCHWEIN

Spareribs vom „Castilischen Roten Schwein“, BBQ-glasiert	35.00 €
---	---------

Geflügel

BBQ-glasiertes Coquelet	32.00 €
-------------------------	---------

MEERESFRUCHTE

Ganzer Wolfsbarsch – 450 g	32.00 €
----------------------------	---------

ALS BEILAGE ZU IHRER PARRILLA WÄHLEN SIE BITTE:

EINE BEILAGE:

Mini-Römersalat nach Caesar-Art
Saisonales Gemüse aus der Cocotte

EINE SÄTTIGUNGSBEILAGE:

Pommes, wahlweise in Rinderfett oder Pflanzenöl frittiert
Parmesan & Trüffel-Pommes (Aufpreis 3,50 €)
Kartoffelpüree mit Butter
Kartoffelpüree mit Olivenöl
Jalapeño-Kartoffelpüree (Aufpreis 3,50 €)

EINE SAUCE :

Sauce Béarnaise
Chimichurri
Grüne Pfefferrahmsauce, flambiert mit altem Cognac
Teriyaki-Sauce
Hoisin-Pflaumen-Sauce

GEMISCHTE GRILLPLATTE

Argentinische Garnele / Ribs / Geflügel
Confitierte Entenkeulen / Rinderbavette

82.00 € / 2 pers.



REGIONALE PRODUKTE



BIO-PRODUKTE



VEGETARISCH

DA WIR AUSSCHLIESSLICH FRISCHE PRODUKTE VERWENDEN, BITTEN WIR UM IHR VERSTÄNDNIS,
FALLS BESTIMMTE ZUTATEN AUFGRUND VON LIEFERENGPÄSSEN NICHT VERFÜGBAR SEIN SOLLTEN.

UNSER PERSONAL STEHT IHNEN JEDERZEIT GERNE ZUR VERFÜGUNG, UM SIE ÜBER DAS
VORHANDENSEIN VON ALLERGENEN IN UNSEREN GERICHTEN ZU INFORMIEREN.

UNSERE DESSERTS

KÄSE

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

21.00 €

DESSERTS

Dame Blanche , Tahiti-Vanille, dunkle Schokoladensauce	15.00 €
Crème brûlée mit Tahiti-Vanille	13.00 €
Butternut-Kürbis Mango, Curry,	14.00 €
Sartbitterschokolade Croissant, Kakaonibs	14.00 €
Clementine , Rooibos-Infusion, Passionsfrucht	14.00 €
Paris-Brest-Entremet	14.00 €

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 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



KAILSBACK

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!

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.

RAĪTA

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

DRY-AGED CARPACCIO

Op Harry's Bar-wijze, Parmezaan, grissini, rucola, kappertjesbladeren

GEMARMERDE FOIE GRAS

Gerookte paling, appelchutney, balsamico, geroosterd boerenbrood

GRIJZE GARNALENKROKETTEN

Citroengel, krulpeterselie

BØMLO-ZALMSASHIMI

Italicus, venkel, zure room, kokos, yuzu

HOOFDGERECHTEN

SCHARRELKIP

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

OCTOPUSTENTAKEL OF TOFU

Zoete-aardappelpuree, relish, chorizomayonaise

GEGRATINEERDE KABELJAUWHAAS

Zoete uien uit de Cévennes, ragout van wilde paddenstoelen, zoethout, rösti

HERTENVLEES

Op Harlekijn-wijze, soubise, citrusvruchten, nougatine, vanillepeer, pomme dauphine

DESSERTS

DAME BLANCHE

Tahiti-vanille-ijs, pure chocoladesaus

BUTTERNUTPOMPOEN

Mango, curry

PURE CHOCOLADE

Croissant, cacaonibs

KAASSELECTIE VAN MAISON MONS

Toeslag 16 €

Ter vervanging van dessert 8 €

3 GANGEN

VOORGERECHT - HOOFDGERECHT - DESSERT

70 € PER PERSOON

WIJNARRANGEMENT - 30 €

4 GANGEN

2 VOORGERECHTEN - HOOFDGERECHT - DESSERT

85 € PER PERSOON

WIJNARRANGEMENT - 40 €

Voor het comfort en de vlotte bediening vragen wij alle gasten aan dezelfde tafel hetzelfde menu (3 en 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.



 **LOKALE PRODUCTEN**
 **VEGETARISCH**

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

KOUDE VOORGERECHTEN

Dry-Aged Wagyu-carpaccio, op Harry's Bar-wijze, Parmezaan, grissini, rucola, kappertjesbladeren	28.00 €
Gemarmerde Foie Gras, gerookte paling, appelchutney, balsamico, geroosterd boerenbrood	28.00 €
Bømlo-zalmsashimi, italicus, venkel, zure room, kokos, yuzu	25.00 €
Nikkei-guacamole, totopos 	20.00 €

WARME VOORGERECHTEN

Grijze garnalenkroketten, citroengel, krulpeterselie (2 stuks)	23.00 €
Kroketjes van Iberische ham, aardappelstro (2 stuks)	19.00 €
Risotto met wilde paddenstoelen  , burrata, rundermerg, spinazie, beurre noisette, Sardijns brood	19.00 €
Langoustinedumpling, kimchi-kool, groene peper, peer, sesam, dillechlorofyl	23.00 €
Gebakken sint-jakobsschelpen en foie gras, gekonfijte witlof, Périgord-jus, Piemontese hazelnoot 	30.00 €

VIS

Tonijn tartaar, Caesar-style little gem, frieten	32.00 €
Zalmfilet, teriyaki, krokante uitjes, sesam, koriander, groene groenten	30.00 €
Kabeljauwrug, zoete uien uit de Cévennes, ragout van wilde paddenstoelen  , zoethout, rösti	37.00 €
Octopustentakel of tofu  , zoete-aardappelpuree, relish, chorizomayonaise	32.00 €

VLEES

Rundertartaar, Caesar-style little gem, frieten	29.00 €
Sensa bun burger met rund of portobello  , Amerikaanse saus, tomaat, bacon, dragon, kappertjes, cheddar, frieten	29.00 €
Boerderijkip, vol-au-vent stijl, morieljes, vin jaune, frieten of boterpuree	39.00 €
Iberische secreto, puree, jalapeñomayonaise, chimichurrisaus	33.00 €
Krokant gebakken kalfszwezerik, kreeftenbéarnaise, frieten, waterkerssalade	50.00 €
Hertenvlees op Harlekijn-wijze, soubise  , citrusvruchten, nougatine, vanillepeer, pommes Dauphine	42.00 €

KINDERMENU

Makkaroni met ham en kaas	17.00 €
Spaghetti bolognese	17.00 €
Huisgemaakte fishsticks, frieten	17.00 €



Om de kwaliteit en een vlotte service te garanderen, vragen wij u om per tafel maximaal vier verschillende gerechten te kiezen.

PARRILLA

De geschiedenis van de parrilla gaat terug tot het begin van de Argentijnse keuken. Het is een Spaans woord dat "grill" betekent en verwijst naar een kookstijl waarbij op open vuur wordt gegrild om een unieke, rokerige smaak te verkrijgen.

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

VLEES

Bavette (aloyau) – 200 g (Galicië, Spanje)	39.00 €
Ossenhaas – 200 g (Simmental)	48.00 €
Ribeye aan het bot – 1 kg (2 pers.) (Simmental, 21 dagen dry-aged)	115.00 €

VARKEN

Spareribs van "Castiliaans rood varken", "BBQ-sauce"	35.00 €
---	---------

GEVOGELTE

Jong haantje, "BBQ-sauce"	33.00 €
---------------------------	---------

ZEEPRODUCTEN

Hele zeebaars (450 g)	33.00 €
-----------------------	---------

GEMENGDE PLANK

Argentijnse garnaal / Ribs / Gevogelte
Gekonfijte eendenbout / Bavette van rund

82.00 € / 2 pers.

KIES ALS BIJGERECHT BIJ UW PARRILLA:

EEN BIJGERECHT:

Mini Romeinse sla op Caesar-wijze
Seizoensgroenten uit de cocotte

EEN ZETMEELGERECHT:

Frietten in rundvet of plantaardige olie
Parmezaan- & truffelfrietten (supplement €3,50)
Aardappelpuree met boter
Aardappelpuree met olijfolie
Jalapeño-aardappelpuree (supplement €3,50)

EEN SAUCE :

Sauce béarnaise
Chimichurri-saus
Roomsaus met groene peper, geflambeerd met oude cognac
Teriyakisaus
Hoisin-pruimensaus



OMDAT WIJ UITSLUITEND MET VERSE PRODUCTEN WERKEN,
VERONTSCHULDIGEN WIJ ONS INDIEN BEPAALDE INGREDIËNTEN BIJ ONZE LEVERANCIERS NIET
BESCHIKBAAR ZIJN.
ONS PERSONEEL STAAT U GRAAG TE WOORD OM U TE INFORMEREN OVER DE AANWEZIGHEID VAN
ALLERGENEN IN DE SAMENSTELLING VAN DE GERECHTEN.

ONZE DESSERTEN

KAZEN

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

21.00 €

DESSERTS

Dame Blanche , Tahiti vanille, pure chocoladesaus	15.00 €
Crème brûlée , Tahiti vanille	13.00 €
Butternutpompoen , mango, curry	14.00 €
Pure chocolade , croissant, cacaonibs	14.00 €
Clementine , rooibosinfusie, passievrucht	14.00 €
Paris-Brest-entremets	14.00 €

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 DRANKEN

APERITIEVEN

Glas Champagne Laurent Perrier	19,50 €
Glas Crémant "Hermitage"	9,50 €
Kir Grand Ducal	10,50 €
Kir	8,50 €
Porto Ramos Pinto - Tawny /Witte	8.00 €
Porto Ramos Pinto 10 y	10.00 €
Porto Ramos Pinto 20 y	15.00 €
Porto Ramos Pinto 30 y	20.00 €
Sherry Dry Tio Pepe	7.50 €
Pineau des Charentes Ch. de Beaulon Rode/Witte	7,50 €
Campari	6.00 €
Lët'z Spritz	10.50 €
Apérol Spritz	10.50 €
Hugo	10.50 €
Martini - Dry / Bianco / Rosso / Fiero	7.80 €
Rod vermouthe von Luxembourg Opyos	8.50 €
Pastis du Luxembourg Opyos	8.50 €
Pastis Ricard	7.50 €
Cynar	6.00 €
Passoa	5.00 €
Picon weiß wein	9.00 €
Picon bier	7.00 €
Batida de coco	5.00 €
Pisang	6.00 €
Mixer: Sappen, siropen, frisdranken enz.	2.50 €

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

ALCOHOLVRIJ

Martini Floreale NA + Tonic	10,50 €
Martini Vibrante NA + Tonic	10,50 €
Crodino rosso	5.00 €

KAILS BACH

Perzikcrème - Zwarte citroen & komijnlikeur - Crémant

WEMPERBACH

Amaretto - Vodka Bison - Kersenlikeur - Citroensap

16.00 €

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

Onze barmannen kunnen cocktails bereiden volgens uw wensen en onze beschikbaarheid.

Aarzel niet om het hen te vragen!

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 ^e 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

JAPANESE 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.

RAĪTA

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

UITGEREKT JAPANESE GARNALEN, VAAK GEFRITUURD.

MISO

TRADITIONELE JAPANESE GEFERMENTEERDE
SOJABONENPASTA DIE UMAMI EN DIEPTE TOEVOEGT.

PLUM SAUCE

ZOETE AZIATISCHE SAUS OP BASIS VAN PRUIMEN,
PERFECT BIJ GEKARAMELLISEERD VLEES.

SHISO

JAPANESE 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 JAPANESE SOJASAU, VAAK GEBRUIKT OM
VLEES EN VIS TE GLACEREN.

KEWPIE

BEKENDE JAPANESE MAYONAISE, GEROEMD OM HAAR
ROMIGE TEXTUUR EN SUBTIELE ZOETHEID.