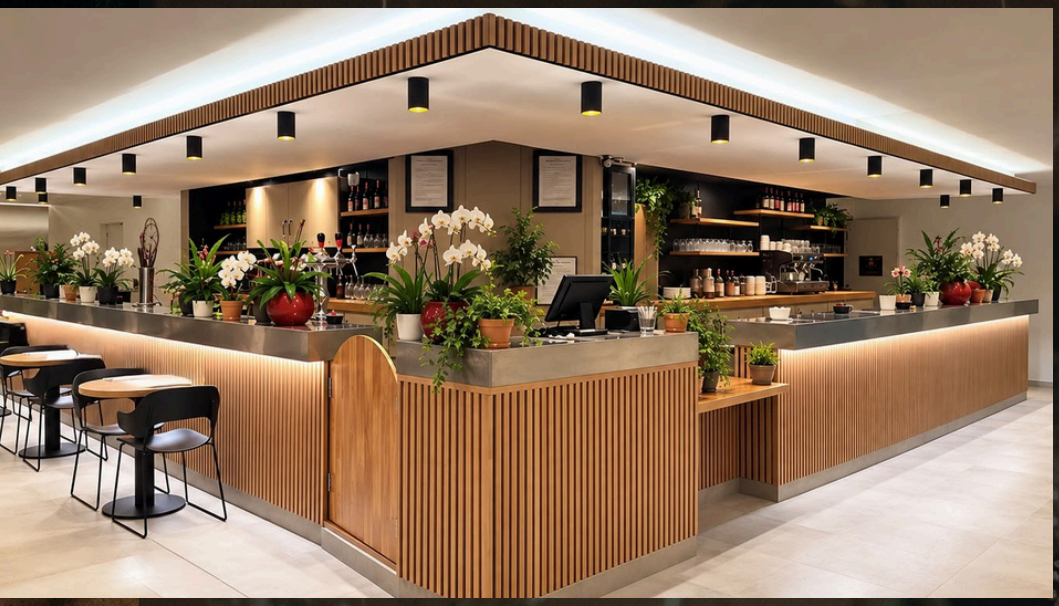
# COCKTAILS MENU MOCKTAILS





"AU SÉNIA, NOUS VOUS ACCUEILLONS AVEC LE CŒUR, DANS UN ESPRIT FAMILIAL ET CHALEUREUX.

UNE CUISINE MAISON, GÉNÉREUSE ET AUTHENTIQUE, OÙ CHAQUE REPAS DEVIENT UN MOMENT DE PARTAGE ET DE CONVIVIALITÉ"

*Mot de la Directrice*

RESTAURANT

# LE SENIA

BRUNCH AFTERWORK GRILLADE

RESTAURANTLESENIA LESENIARESTAURANT

BIENVENUE CHEZ NOUS

# RESTAURANT LE SENJA

## ENTRÉE

DUO DE SAUMONS (MARINÉ ET FUMÉ) , AVOCAT, ANETH ET CITRON VERT 14,90 €

SALADE CÉSAR ,POULET CROUSTILLANT, PARMESAN, CROÛTONS ET VINAIGRETTE MAISON AUX ANCHOIS 14,90 €

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET AU ROMARIN ACCOMPAGNÉ DE TOASTS GRILLÉS 13,90 €

VELOUTÉ CRÉMEUX AUX BUTTERNUT ET CHÂTAIGNE 11.90€

MESCLUN GOURMAND AU CHÈVRE CHAUD , ÈCLATS DE NOIX ET VINAIGRETTE MAISON 13.90€

OS À MOELLE ROTI AU FEU DE BOIS FLEUR DE SEL , PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ 10.90 €

## ESCALE À MARRAKECH

SOURIS D'AGNEAU FONDANTE , POIRES CARAMÉLISÉES , AMANDES EFFILÉES 29.90 €

CUISSE DE POULET FERMIER LABEL ROUGE , SAUCE À L'OIGNON CITRONNÉE, POMMES DE TERRE GRENAILLES 25.90 €

MÉDAILLONS DE LOTTE, COMPOTÉE D'OIGNON CARAMÉLISÉE, RAISINS SECS SUR UN LIT DE QUINOA 32.90€

CREVETTES PIL- PIL SAUCE À L'AIL 19€

## FORMULE ENFANT

HAMBURGER OU NUGGETS ,
FRITES MAISON, DESSERT 2 BOULES DE GLACE ET UN OASIS 13.90 €

# GRILLADE AU FEU DE BOIS

## GRILL HOUSE

ENTRECÔTE GRILLÉE AU FEU DE BOIS, PIÈCE DE BŒUF TENDRE  ET SAVOUREUSE 31.90€

BURGER LE SENIA, PAIN BRIOCHÉ, STEAK HACHÉ , OIGNONS CARAMÉLISÉS, TOMATES GRILLÉES 25.90€

DUO DE BROCHETTES AU CHOIX : 25.90€

BROCHETTE D'AGNEAU MARINÉE AU ROMARIN.

BROCHETTE DE KEFTA (VIANDE HACHÉE, OIGNON ET PERSIL).

BROCHETTE DE POULET, MARINADE CRÉMEUSE AU YAOURT, PAPRIKA DOUX, AIL, CITRON CONFIT.

DORADE, DÉLICATEMENT PARFUMÉE AU CITRON 26.90 €

MAGRET DE CANARD SAUCE AU MIEL ET ORANGE LEGÉREMENT EPICÉE 26.90 €

### NOS SAUCES MAISON AU CHOIX

SAUCE BÉARNAISE
SAUCE FROMAGÈRE
SAUCE CHIMICHURRI (FAÇON LE SENIA)
SAUCE POIVRE

### NOS ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

FRITES MAISON
LÉGUMES DU JOUR
QUINOA

## NOS MENUS

ENTRÉE + PLAT +DESSERT 51€
ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT 44€

RESTAURANT

LE SENJA

# COIN GOURMAND

NOUGAT GLACÉ ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES 10,90 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND , ASSORTIMENT DES DOUCEURS DU CHEF 10,90 €

BRIOCHE PERDUE AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ,GLACE VANILLE 11.90 €

FONDANT AU CHOCOLAT AU CŒUR COULANT, CRÈME ANGLAISE. 11,90 €

TARTE TATIN MAISON ,CRÈME FRAÎCHE.E 9,90 €

# NOS BOISSONS

| APÉRITIFS | 2CL | 4CL |
|---|---|---|
| PERROQUET | 3.80€ | 5.80€ |
| WHISKY JB | 3.30€ | 4.80€ |
| WHISKY COCA | 4.30€ | 4.30€ |
| JACK DANIEL'S | 4.80€ | 5.80€ |
| PORTO | 3.60€ | 4.00€ |
| MARTINI BLANC | | 4.00€ |
| MARTINI ROUGE KIR (12 CL) | 2.90€ | |
| SPRITZ (12CL) | 7.60€ | |

| DIGESTIFS | 2CL | 4CL |
|---|---|---|
| GET 27 / GET 31 | 3.80€ | 5.80€ |
| CALVADOS | 3.30€ | 5.70€ |
| COGNAC | 3.50€ | 6.00€ |
| POIRE WILLIAM | 3.50€ | 5.50€ |
| FRAMBOISE WILLIAM | 3.50€ | 5.50€ |

| BIÈRES (PRESSION) | 25CL | 50CL |
|---|---|---|
| K.R.O | 3.90€ | 7.30€ |
| K.R.O AU SIROP | 4.20€ | 7.60€ |
| K.R.O PICON BIÈRE | 4.20€ | 7.60€ |
| G.R.I.M | 3.50€ | 7.40€ |
| G.R.I.M+SIROP | 3.50€ | 7.70€ |
| G.R.I.M PICON BIÈRE | 4.50€ | 7.90€ |
| PANACHÉ MONACO | 3.80€ | 5.60€ |
| | 4.20€ | 7.60€ |

| EN BOUTEILLE | 25CL |
|---|---|
| HEINEKEN/SUPER BOCK | 3.50€ |
| DESPERADOS | 3.80€ |

| VIN EN PICHET DU MOMENT : | |
|---|---|
| VERRE DE VIN 12CL | 3.60€ |
| VIN ROUGE / ROSÉ /BLANC 1/2 | 7.90€ |
| VIN ROUGE / ROSÉ / BLANC 1/4 | 3.90€ |

| SOFTS-BOISSONS GAZEUSES | |
|---|---|
| ORANGINA / FANTA | 4.50€ |
| ICE TEA / OASIS | 4.50€ |
| COCA-COLA | 4.80€ |
| JUS D'ORANGE BIO | 6.50€ |
| JUS DE POMME BIO | 6.50€ |
| CITRONNADE 50 CL | 6.00€ |

| EAUX BOUTEILLE | |
|---|---|
| EAU PLATE FILTRÉE 75CL | 3.80€ |
| EAU GAZEUSE FILTRÉE 75CL | 4.50€ |
| SAN PELLEGRINO 75CL | 7.50€ |
| EVIAN 50CL | 3.90€ |
| EVIAN + SIROP 50CL | 4.20 € |
| PERRIER 33CL | 4.50€ |
| PERRIER + SIROP 33CL | 4.80€ |
| SAN PELLEGRINO 50CL | 5.50€ |

| BOISSONS CHAUDES: | |
|---|---|
| ESPRESSO / DÉCA / SERRÉ | 1.80€ |
| DOUBLE ESPRESSO | 3.50€ |
| CAFÉ ALLONGÉ | 2.00€ |
| CAFÉ CRÈME | 4.90€ |
| CAPPUCCINO | 5.50€ |
| NOISETTE | 2.70€ |
| CHOCOLAT CHAUD | 5.50€ |
| THÉ / TISANE AU CHOIX | 5.00€ |

# VINS

## VINS ROUGES

**BEAUJOLAIS VILLAGES AOP (BOURGOGNE)** **29€**
FRUITÉ, LÉGER, ARÔMES DE CERISE ET DE FRAMBOISE

**CÔTES-DU-RHÔNE (VALLÉE DU RHÔNE)** **32€**
ROND, ÉPICÉ, FRUITÉ

**BORDEUX SUPÉRIEUR AOP (BORDEAUX)** **34€**
STRUCTURÉ,TANINIS FINS, NOTES DE FRUITS NOIRS

**PINOT NOIR AOP (BOURGOGNE)** **42€**
FIN, DÉLICAT, ARÔMES DE CERISE ET SOUS-BOIS

## VINS ROSÉS

**GRIS DE GRIS-IGP,SABLE DE CAMARGUE** **25€**
SUD LÉGER, DÉLICAT,FLORAL

**ROSÉ D'ANJOU AOP (VAL DE LOIRE)** **32€**
DEMI-SEC, GOURMAND, ARÔMES DE FRAISE

**CÔTES DE PROVENCE AOP** **44€**
SEC, FRAIS, FRUITÉ ( FRUITS ROUGES, AGRUMES)

## VINS BLANCS

**CHARDONNAY IGP PAYS D'OC (LANGUEDOC)** **26€**
ROND, FRUITÉS, LÉGÈREMENT BEURRÉ

**GEWURZTRAMINER AOP (ALSACE)** **32€**
FRUITÉ, FLORAL, NOTES DE LITCHI ET DE ROSE

**CHABLIS AOP (BOURGOGNE)** **42€**
SEC, MINÉRAL, ÉLÉGANT

## CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE BRUT- MOET & CHANDON** **78€**
FINES BULLES, ÉQUILIBRÉ, ÉLÉGANT

**L'ABUS DE L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ- À CONSOMMER AVEC MODÉRATION**

# MOCKTAILS & COCKTAILS

## MOCKTAILS SANS ALCOOL

Mocktails signature 9.90€

**Geisha Says No!** 13cl
pamplemousse • framboise
fleur de sakura • fleur de sureau

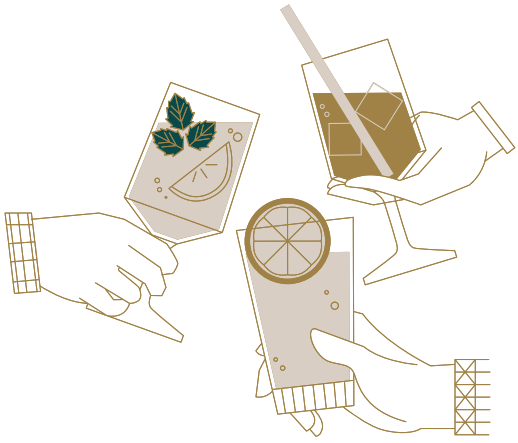
**Virgin Mule** 20cl
Gingembre • Citron vert • Miel d'acacia
Fleur d'oranger • eau pétillante

**Virgin Piña Colada** 18cl
Ananas • coco.

**Vanilla Star** 12cl
Vanille • passion

**Virgin Mojito** 18cl
Menthe fraîche • Citron vert • Sucre





## HAPPY HOURS

**Tous les jours entre**
**19h00 et 20h00 (-20%)**

## COCKTAILS SIGNATURE

cocktails 12.90€

**Mojito** 18cl 8% Vol
Rhum blanc • Menthe fraîche • Citron vert • Sucre.

**Moscow Mule** 18cl 9% Vol
Vodka • Gingembre • Citron vert

**Jamaican Mule** 18 cl 12% Vol
Rhum ambré • Ginger beer • Citron vert • Bitters

**Marilyn Kiss** 10cl 13%Vol
Vodka • pamplemouse • framboise

**Piña Colada** 10cl 8% Vol
Rhum blanc • coco • ananas

**Vanilla Kiss** 12cl 14% Vol
Vodka • passion • Crème • vanille.

# BOISSONS RÉCONFORTANTES

## CAFÉ AU LAIT À L'AVOINE — 7.50€

## CAFÉ AU LAIT DES SABLES — 6.90 €

Lait, café, gingembre, datte, badiane et cannelle.

## PINK DREAM LATTE — 6.90 €

Lait, sirop de rose et cardamome.

## CHAI LATTE — 6.90 €

Thé noir, lait, cardamome, cannelle et badiane.

# BRUNCH TIME

## DU SALÉ DU SUCRÉ..... ET BEAUCOUP DE BONHEUR

# BRUNCH SÉNIA

## UN SALÉ AU CHOIX

**ASSIETTE ANGLAISE 15,90€**
SAUCISSE DE VEAU , OEUF, CHAMPIGNONS, TOMATE GRILLÉE, FROMAGE FRAIS.

**TAOST MÉDITERRANÉEN 14,90€**
PAIN DE CAMPAGNE, CHAKCHOUKA, STRACCIATELLA, ŒUF POCHÉ, SALADE VERTE.

**MSEMEN SANDWICH 15,90€**
OMELETTE AU JAMBON, FROMAGE FRAIS, TOMATES FRAÎCHES ET SALADE VERTE.

**M'KILA VIANDE HACHÉE 14,90€**
OEUF, SAUCE TOMATE

## UN SUCRÉ AU CHOIX

**TARTINE 6.50€**
BEURRE & CONFITURE MAISON

**BRIOCHE PERDUE 11,90€**
CRÉME DE PISTACHE, CHOCOLAT , GLACE À LA FLEUR D'ORANGER, DATTE, **OU:**
CARAMEL BEURRE SALÉ, POMME CARAMÉLISÉE, CHANTILLY

**HARCHA AMLOU 8,90€**
GALETTE À LA SEMOULE, DORÉE CROUSTILLANTE À L'EXTÉRIEUR.

**MSEMEN 8,90€**
AU NUTELLA **OU** AU MIEL

---

**ESCALE À MARRAKECH 31.9€**

MSEMEN, BAGHRIR, HARCHA SERVIES TIEDES, ACCOMGNÉS D'AMLOU, MIEL, BEURRE AVEC MKILA DE KEFTA AVEC OEUF
THÉ MAROCAIN À LA MENTHE
UN JUS DE FRUITS BIO (ORANGE OU POMME)

**BRUNCH LE SENIA 29.90€**

UN SALÉ AU CHOIX , UN SUCRÉ AU CHOIX , UN JUS DE FRUITS ,UNE BOISSON CHAUDE
(HORS BOISSONS RÉCONFORTANTES).

**LE BRUNCH DES PETITS GOURMANDS 9.90€**

MSEMEN, NUTELLA OU BEURRE DE CACAHUÈTE, BANANE FRAÎCHE, CHOCOLAT CHAUD ET JUS DE FRUITS BIO.

# ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

POUR NOS GALAS 100 % FEMMES, VOS ÉVÉNEMENTS PRIVÉS ET PROFESSIONNELS, CONTACTEZ NOTRE SERVICE TRAITEUR.

LESENIARESTAURANT@GMAIL.COM +33 6 42 14 65 02







SERVICE TRAITEUR

# SENIA EVENTS

PROFESSIONNEL GALA PRIVATISATION