

STERLING

GRILLADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD

Menu table d'hôte

Soupe du jour

Soup of the day



Coquille St-Jacques façon Sterling avec crevettes, pétoncles et variété de poissons dans une sauce béchamel maison avec pomme de terre et fromage mozzarella

Sterling style coquille St-Jacques with a mix of shrimp, scallops and fish in a house béchamel sauce, potatoes and covered in melted mozzarella

Ou / or

Tartare de bœuf fraîchement haché avec assaisonnements maison, garniture de caviars et croutons maison

Hand chopped beef Tartar, house seasoning, topped with caviar and served with homemade croutons

Ou / or

Salade de betteraves avec noix de Grenoble, fromage de chèvres, roquettes, oranges et vinaigrettes balsamique

Beet root salad topped with walnuts, arugula, oranges, goat cheese and balsamic vinaigrette



Surlonge NY 12oz ou filet mignon 8oz (extra 5\$) cuit à la flamme de bois d'érables garni d'un beurre Steak house aux caviars, avec pomme de terre Monte Carlo et légumes frais

12oz NY sirloin or 8 oz filet mignon (extra 5\$) topped with steakhouse caviar butter, served with twice baked potato and fresh seasonal vegetables

Ou/or

Filet de morue noire poêlé garni d'un coulis de curry noix de coco, riz basmati, asperges et légumes frais sautés

Pan seared black cod topped with a coconut curry sauce, served with basmati rice, asparagus and fresh sautéed vegetable

Ou / Or

Rôti de cerf en croute de pistaches avec sauce aux portos, pomme de terre purée et légumes frais

Pistachio crusted Prime Venison rib roast served with a sweet port reduction sauce, garlic potato puree and fresh vegetables

Ou / Or

Poitrine de canard fumée et poêlée avec sauce miel, noisettes et soya, risotto aux champignons et légumes frais de saison

Pan seared Smoked duck magret topped with honey soy hazelnut vinaigrette, served with a wild mushroom risotto and fresh seasonal vegetables



Dessert du jour

Dessert of the day

92\$

Menu sujet à changement sans préavis. Menu subject to change without notice