

STERLING

GRILLADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD

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 boeuf fraîchement haché avec assaisonnements et croutons maison
Hand chopped beef Tartar, house seasoning and served with homemade croutons

Ou / or

Salade Méditerranéenne , poivrons, concombres, oignons rouge, olives, tomates et fromage feta avec une vinaigrette grecque maison

Mediterranean salad, peppers, olives, tomatoes, cucumber, onions and feta cheese topped with a house Greek dressing



Spécial du chef pour 2 / Chef's special for 2

Surlonge Prime 16 oz en tranche avec sauce porto, homard entier et bisque de homard, beurre aux paprika, pommes de terre romarin et légumes grillés

Sliced 16 oz Prime striploin served with porto sauce, whole lobster with lobster bisque, paprika butter, sauteed rosemary potatoes and grilled vegetables

198 \$ for 2

Ou / or

Surlonge NY 12oz ou filet mignon 8oz cuit à la flamme de bois d'érables garni d'un beurre foie gras et truffes , avec pomme de terre Monte Carlo et légumes frais

12oz NY sirloin or 8 oz filet mignon topped with a foie gras and truffle, served with twice baked potato and fresh seasonal vegetables

Ou/or

Filet de saumon poêlé avec crevette et pétoncle géant garni d'une sauce beurre blanc, risotto au champignons sauvage et légumes frais sautés

Pan seared salmon filet topped with a beurre blanc sauce, served with giant shrimp and scallop, wild mushroom risotto and fresh sautéed vegetable

Ou / Or

Carrée de sanglier cuit sur flammes de bois d'érables et garni de chimichurri d'ail noir, servi avec purée de pomme de terre, et légumes frais de saison

Flame grilled rack of boar topped with a black garlic chimichurri and served with garlic potato puree and fresh seasonal vegetables

Ou / Or

Pâtes aux Fruits de Mer servi avec sauce pesto maison crémeux, crevettes, pétoncles et demi homard

Seafood Pasta in a creamy basil pesto sauce with shrimp and scallops, served with a half lobster



Dessert du jour
Dessert of the Day

95 \$

Menu sujet à changement sans préavis

Menu subject to change