

# 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