

# STERLING

GRILLADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD

## Table D'hôte

**Soupe du jour**

Soup of the day



**Tartare de boeuf fraîchement haché avec Caviar Noire, assaisonnements et croustons maison**

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

**Ou / or**

**Salade de betteraves Sterling avec garniture de fromages de chèvres, roquettes et légumes, noix de Grenoble et vinaigrette balsamique maison**

Sterling Beet Salad topped with goat cheese and walnuts,

Arugula, mixed vegetables and house balsamic vinaigrette

**Ou / or**

**Feuilleté d'escargots dans une sauce au fromage de chèvre et épinards**

Escargot in a warm goat cheese sauce in a puff pastry with wilted spinach



**Coupe NY 12oz cuit à la flamme de bois d'érables garni d'asperges et sauce béarnaise onctueuse, avec pomme de terre Monte Carlo et légumes frais de saison**

12 oz NY cut topped with asparagus and Béarnaise sauce, served with twice baked potato and fresh seasonal vegetables

**Ou/or**

**Filet de Flétan en croute de parmesan et Tandori et une Crevette Géante, servi avec riz basmati et légumes frais sautés**

Pan seared Halibut crusted with Parmesan Cheese and Tandori spice with one Jumbo Shrimp, served with aromatic basmati rice and fresh sautéed vegetable

**Ou / or**

**Carré de sanglier de 18oz servi avec pomme de terre au four Monte Carlo , sauce porto et légumes de saison**

18 oz rack of wild boar, served with twice baked potato, sweet port reduction sauce & seasonal vegetables

**Ou / Or**

**Carré d'agneau grillé avec légumes frais de saison, purée de pomme de terre et sauce porto maison**

Grilled rack of lamb, served with garlic potato puree, fresh vegetables and port reduction wine sauce



**Dessert du jour**

Dessert of the Day

**Menu sujet à changement sans préavis**

Menu subject to change

**92\$**