

STERLING

GRILLADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD



TABLE D'HÔTE MIDI NOEL 2023

Lunch Christmas Table d'hôte 2023

Potage du jour

Soup of the day

Ou/or

Salade Sterling , mescluns et roquettes avec oignons, concombres, tomates et vinaigrette balsamique

Sterling Salad with mesclun mix and arugula, tomatoes, onions,
cucumber and balsamic vinaigrette

Jarret d'agneau dans une sauce demi-glace vin rouge, servi avec

Risotto aux champignons et légumes frais de saison

Braised lamb shank in a red wine demi-glace sauce, served with wild mushroom risotto
and fresh seasonal vegetables

ou/or

Filet de saumon poêlé avec sauce béarnaise onctueuse, riz basmati et légumes frais

Seared salmon filet topped with rich béarnaise sauce and served with aromatic basmati rice
and fresh seasonal vegetables

ou/or

COQ-AU-VIN servi avec purée de pomme de terre à l'ail, sauce au vin rouge avec champignons, carottes et légumes frais de saison

COQ-AU-VIN accompanied by garlic mashed potatoes, red wine sauce with mushrooms,
carrots and fresh seasonal vegetables

ou/or

Stir-fry asiatique de bœuf Sterling avec sauce soya et gingembre servi sur lit de riz basmati et légumes frais de saison

Asian style Sterling beef stir-fry with a soya ginger sauce served on a bed of basmati rice
and fresh seasonal vegetables

Dessert du jour

Dessert of the day

45.95\$

Menu sujet à changement sans préavis

Menu subject to change