

ENTRÉES FROIDES

SALADE DU MARCHÉ		13\$
Mesclun servi avec vinaigrette maison et accoutrements		
SALADE CÉSAR DU STERLING		16\$
Laitue romaine, vinaigrette César maison, lardons, fromage parmesan, et croûtons		
SALADE DE FRUITS À NOYAU		15\$
Fruits à noyau, vinaigrette au miel et Dijon, fromage de chèvre, légumes verts amers, graines de citrouille rôties		
TARTARE DE BŒUF		19\$
Fraîchement haché, servi avec croûtons maison, assaisonnement classique		
CARPACCIO DE BŒUF STERLING		29\$
Câpres frits, échalotes marinées, légumes amers, poussière de parmesan et huile de truffe		
COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES U6		28\$
Crevettes géantes pochées, sauce cocktail maison, agrumes		
HUÎTRES FRAÎCHES	12 unités	39\$
Avec vinaigre aux agrumes	6 unités	21\$

ENTRÉES CHAUDES

MARMITE DU CHEF		8\$
Selon l'inspiration du chef		
SOUPE À L'OIGNON		15\$
Soupe à l'oignon traditionnelle au cidre de pomme, gratinée au Gruyère		
CALAMARS FRIT		18\$
Servi avec aioli à l'ail brûlé et sauce cocktail maison		
BŒUF CROUSTILLANT		22\$
Épices barbecue, servi avec mayonnaise Teriyaki		
GNOCCHI À LA PARISIENNE		24\$
Herbes de Provence, béchamel au gorgonzola, cresson, champignons du Québec, Parmesan, et huile de truffe		

ASSIETTES DE FRUITS DE MER

Vient avec 2 choix de côtés

	Deux pièces	Trois pièces	Cinq pièces
PÉTONCLES U10		47\$	73\$
CREVETTES U 6/8		50\$	78\$
QUEUES DE HOMARD 4-5oz	76\$	110\$	-
QUEUE DE LANGOUSTE DES CARAÏBES			60z 56\$
FILET SAUMON POÊLÉ			38\$
Servi sur risotto aux champignons sauvages, légumes de saison et sauce béarnaise			
COQUILLE ST-JACQUES			47\$
Coquille géantes poêlées, servi avec béchamel à la chèvre, pomme purée, gruyère gratinée			
POISSON DU JOUR			prix du marché
Selon l'inspiration du chef			

TERRE ET MER

Pour accompagner vos grillades ou encore vous créer une délicieuse entrée !!!

Les prix sont à l'unité.

PÉTONCLE U10	13\$
CREVETTE 6/8	14\$
QUEUE DE HOMARD 3-4oz	34\$
QUEUE DE LANGOUSTE DES CARAÏBES 6oz	48\$

GRILLADES

PAPA'S CUT	20oz	75\$
PETIT SURLONGE N.Y.	12oz	59\$
SURLONGE N.Y.	16oz	70\$
PETIT FILET MIGNON	8oz	65\$
FILET MIGNON	12oz	79\$
CARRÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE	16oz	62\$
SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI	8oz	29\$
CARRÉ DE SANGLIER SAUVAGE	18oz	62\$

LES SAUCES

BÉARNAISE

Sabayon onctueux et force de l'estragon

DEUX POIVRES

Délicieux mélange de poivre rose et vert

SAUCE CHASSEUR

Sauce classique aux champignons et échalotes

RÉDUCTION DE PORTO

La touche sucrée du porto avec

Une demi-glace de veau

EXTRA SAUCE	6\$
FROMAGE BLEU (200g)	13\$

CHOIX

D'ACCOMPAGNEMENTS

(2 choix)

POMME DE TERRE MONTECARLO

Servie avec crème sûre, ciboulette et fromage

PURÉE DE POMME DE TERRE YUKON GOLD

Légèrement relevée à l'ail

CHAMPIGNONS SAUVAGES SAUTÉS

Sauté avec fines herbes et beurre à l'ail

FRITES MAISON

Coupées à la main et assaisonnées

Légumes de saison

Assortiment de légumes saisonnier

LES À-CÔTÉS

CHAMPIGNONS GRUYERE	12\$
LÉGUMES DE SAISON	8\$
POMME PURÉE	8\$
FRITES MAISON	7\$
OIGNONS PERLÉS	8\$
RIZ AROMATIQUE	8\$