

## ENTRÉES FROIDES

<b>SALADE DU MARCHÉ</b>		<b>11\$</b>
Salade mesclun de jeunes pousses et vinaigrette de saison		
<b>SALADE CÉSAR DU STERLING</b>		<b>13\$</b>
Laitue romaine, lardons chauds, parmesan et croûtons maison à l'ail		
<b>SALADE D'ASPERGES, CŒURS DE PALMIER ET PORTOBELLO GRILLÉ</b>		<b>15\$</b>
Vinaigrette truffée		
<b>TARTARE DE BŒUF À L'HUILE DE TRUFFE, 4oz</b>		<b>19\$</b>
Fraîchement haché, servi avec croûtons maison, assaisonné à votre convenance		
<b>TRIO DE SAUMONS SAUVAGE</b>		<b>21\$</b>
Trois délicieuses façons de déguster le saumon : fumé, mariné et en tartare		
<b>CARPACCIO DE BŒUF STERLING</b>		<b>21\$</b>
Rémoulade de pomme et ciboulette, copeaux de parmesan		
<b>COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES U6</b>		<b>28\$</b>
Avec la sauce cocktail traditionnelle, légèrement relevée		
<b>HUITRES FRAÎCHES</b>	12 unités	<b>39\$</b>
Avec vinaigre aux agrumes	6 unités	<b>21\$</b>

## ENTRÉES CHAUDES

<b>MARMITE DU CHEF</b>		<b>6\$</b>
Selon l'inspiration du chef		
<b>SOUPE À L'OIGNON</b>		<b>10\$</b>
Soupe à l'oignon traditionnelle au cidre de pomme, gratinée au Camembert		
<b>CALAMARS FRIT</b>		<b>16\$</b>
Garnie de coriandre échalotes et d'un aioli épicé		
<b>FEUILLETÉ D'ESCARGOTS AU FROMAGE DE CHÈVRE</b>		<b>14\$</b>
Tombée d'épinards		
<b>POUTINE FOIE GRAS</b>		<b>26\$</b>
Nos frites maison, sauce périgourdine avec fromage camembert		
<b>CHAMPIGNON PORTOBELLO STERLING</b>		<b>14\$</b>
Champignon grillé, sauce au Gorgonzola		
<b>PÉTONCLES BRAISÉES</b>		<b>24\$</b>
Pétoncles braisées à la Sicilienne et sa purée de panais		
<b>FOIE GRAS POÊLÉ</b>		<b>29\$</b>
Pomme caramélisée, chutney de bleuets et crumble à l'amande		

**Veillez nous aviser de toutes allergies ou demande spéciale.**

## **POISSONS ET FRUITS DE MER**

	<b>Deux pièces</b>	<b>Trois pièces</b>	<b>Cinq pièces</b>
<b>PÉTONCLES U10</b>		<b>33\$</b>	<b>49\$</b>
<b>CREVETTES U 6/8</b>		<b>39\$</b>	<b>56\$</b>
<b>QUEUES DE HOMARD 3-4oz</b>	<b>48\$</b>	<b>65\$</b>	<b>-</b>
<b>LANGOUSTINES U 7-9</b>		<b>45\$</b>	<b>65\$</b>

### **ASSIETTES**

<b>QUEUE DE LANGOUSTE DES CARAÏBES</b>	<b>8oz</b>	<b>46\$</b>	<b>16oz</b>	<b>78\$</b>
<b>PATE DU JOUR INSPIRATION DU CHEF</b>				<b>31\$</b>
<b>FILET SAUMON POÊLÉ, SERVIE À POINT</b>				<b>37\$</b>
Sauce onctueuse béarnaise, servie sur risotto de champignons avec asperges				

### **POISSON DU JOUR**

Préparé selon l'inspiration du chef, choix d'accompagnement et salsa verte

**prix du marché**

## **TERRE ET MER**

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

*Les prix sont à l'unité.*

<b>PÉTONCLE U10</b>			<b>10\$</b>
<b>CREVETTE 6/8</b>			<b>12\$</b>
<b>QUEUE DE HOMARD 3-4oz</b>			<b>19\$</b>
<b>LANGOUSTINE 7-9</b>			<b>14\$</b>
<b>QUEUE DE LANGOUSTE DES CARAÏBES</b>	<b>8oz</b>	<b>40\$</b>	<b>16oz 72\$</b>

**Veuillez nous aviser de toutes allergies ou demande spéciale.**

mars 2019

## GRILLADES

<b>PAPA'S CUT</b>	<b>20oz</b>	<b>54\$</b>
<b>PETIT SURLONGE N.Y.</b>	<b>12oz</b>	<b>47\$</b>
<b>SURLONGE N.Y.</b>	<b>16oz</b>	<b>59\$</b>
<b>PETIT FILET MIGNON</b>	<b>8oz</b>	<b>49\$</b>
<b>FILET MIGNON</b>	<b>12oz</b>	<b>65\$</b>
<b>PORTERHOUSE</b>	<b>24oz</b>	<b>65\$</b>
<b>CARRÉ D'AGNEAU DU QUÉBEC À LA PROVENÇALE</b>	<b>16oz</b>	<b>49\$</b>
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI</b>	<b>8oz</b>	<b>29\$</b>

## LES SAUCES

### BÉARNAISE

Sabayon onctueux et force de l'estragon

### DEUX POIVRES

Délicieux mélange de poivre rose et vert

### CHAMPIGNONS SAUVAGES

L'onctuosité de la crème et le caractère des champignons

### RÉDUCTION DE PORTO

La touche sucrée du porto avec

Une demi-glace de veau

### PÉRIGOURDINE

Le velours onctueux de la truffe et du foie gras

<b>EXTRA SAUCE</b>	<b>4\$</b>
<b>FOIE GRAS (100g)</b>	<b>22\$</b>
<b>FROMAGE BLEU (200g)</b>	<b>13\$</b>

## CHOIX

### D'ACCOMPAGNEMENTS

(légumes de saison inclus)

### POMME DE TERRE MONTECARLO

Servie avec crème sûre, ciboulette et fromage

### PURÉE DE POMME DE TERRE YUKON GOLD

Légèrement relevée à l'ail

### RIZ BASMATI AROMATIQUE

Avec petits légumes et herbes

### FRITES MAISON

Coupées à la main et assaisonnées

## LES À-CÔTÉS

<b>ASPERGES AU BEURRE</b>	<b>10\$</b>
<b>TOMBÉE D'ÉPINARDS</b>	<b>8\$</b>
<b>HARICOTS VERTS</b>	<b>8\$</b>
<b>CHAMPIGNONS SAUTÉS</b>	<b>10\$</b>
<b>OIGNONS SAUTÉS</b>	<b>8\$</b>

**Veillez nous aviser de toutes allergies ou demande spéciale.**