

## ENTRÉES FROIDES

<b>SALADE DU MARCHÉ</b>		<b>9\$</b>
Salade mesclun de jeunes pousses et vinaigrette de saison		
<b>SALADE CÉSAR DU STERLING</b>		<b>11\$</b>
Laitue romaine, lardons chauds, parmesan et croûtons maison à l'ail		
<b>SALADE D'ASPERGES, CŒURS DE PALMIER ET PORTOBELLO GRILLÉ</b>		<b>14\$</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>19\$</b>
Trois délicieuses façons de déguster le saumon : fumé, mariné et en tartare		
<b>CARPACCIO DE BŒUF STERLING</b>		<b>19\$</b>
Rémoulade de pomme et ciboulette, copeaux de parmesan		
<b>COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES U6</b>		<b>24\$</b>
Avec la sauce cocktail traditionnelle, légèrement relevée		
<b>HUÎTRES FRAÎCHES</b>	12 unités	<b>36\$</b>
Avec vinaigre aux agrumes	6 unités	<b>20\$</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>25\$</b>
Nos frites maison, sauce périgourdine avec fromage camembert		
<b>CHAMPIGNON PORTOBELLO STERLING</b>		<b>13\$</b>
Champignon grillé, sauce au Gorgonzola		
<b>PÉTONCLES BRAISÉES</b>		<b>21\$</b>
Pétoncles braisées à la Sicilienne et sa purée de panais		
<b>FOIE GRAS POÊLÉ</b>		<b>28\$</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

	Trois pièces	Cinq pièces
PÉTONCLES U10	32\$	45\$
CREVETTES U 6/8	36\$	49\$
QUEUES DE HOMARD 3-4oz	46\$	69\$
LANGOUSTINES U 7-9	42\$	62\$

### ASSIETTES

QUEUE DE LANGOUSTE DES CARAÏBES	8oz 45\$	16oz 74\$
---------------------------------	----------	-----------

HOMARD FRAIS PRÉPARÉ À LA MINUTE		prix du marché
----------------------------------	--	----------------

PATE DU JOUR INSPIRATION DU CHEF		29\$
----------------------------------	--	------

FILET SAUMON POÊLÉ, SERVIE À POINT		35\$
------------------------------------	--	------

Sauce onctueuse béarnaise, servie sur risotto de champignons avec asperges

POISSON DU JOUR		prix du marché
-----------------	--	----------------

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

## TERRE ET MER

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

*Les prix sont à l'unité.*

PÉTONCLE U10		10\$
CREVETTE 6/8		11\$
QUEUE DE HOMARD 3-4oz		15\$
LANGOUSTINE 7-9		13\$
QUEUE DE LANGOUSTE DES CARAÏBES	8oz 39\$	16oz 69\$

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

## GRILLADES

<b>PAPA'S CUT</b>	<b>20oz</b>	<b>49\$</b>
<b>PETIT SURLONGE N.Y.</b>	<b>12oz</b>	<b>47\$</b>
<b>SURLONGE N.Y.</b>	<b>16oz</b>	<b>57\$</b>
<b>PETIT FILET MIGNON</b>	<b>8oz</b>	<b>46\$</b>
<b>FILET MIGNON</b>	<b>12oz</b>	<b>56\$</b>
<b>PORTERHOUSE</b>	<b>24oz</b>	<b>63\$</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>12\$</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>9\$</b>
<b>TOMBÉE D'ÉPINARDS</b>	<b>7\$</b>
<b>HARICOTS VERTS</b>	<b>8\$</b>
<b>CHAMPIGNONS SAUTÉS</b>	<b>9\$</b>
<b>OIGNONS SAUTÉS</b>	<b>7\$</b>

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