

ENTRÉES FROIDES

SALADE DU MARCHÉ		13\$
Mesclun avec vinaigrette maison et accoutrements		
SALADE CÉSAR DU STERLING		15\$
Laitue romaine, vinaigrette César maison, lardons, fromage parmesan et croûtons à l'ail		
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, assaisonné à votre convenance		
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		14\$
Soupe à l'oignon traditionnelle au cidre de pomme, gratinée au Gruyère		
CALAMARS FRIT		18\$
Servi avec aioli à l'ail brûlé et sauce piquante		
GNOCCHI À LA PARISIENNE		17\$
Herbes de Provence, béchamel aux gorgonzola, orges soufflés, champignons du Québec, Parmesan et huile de truffe		
BEIGNETS DE BŒUF STERLING SILVER		22\$
Épices Togarashi et herbes fraîche, mayonnaise Teriyaki		

POISSONS ET FRUITS DE MER

ASSIETTES

	Deux pièces	Trois pièces	Cinq pièces
PÉTONCLES U10		35\$	52\$
CREVETTES U 6/8		41\$	59\$
QUEUES DE HOMARD 3-4oz	62\$	79\$	-
QUEUE DE LANGOUSTE DES CARAÏBES		8oz 56\$	16oz 85\$
FILET SAUMON POÊLÉ			37\$
Servi sur risotto aux champignons sauvages, légumes de saison et sauce béarnaise			
COQUILLE ST-JACQUES			44\$
Coquille géantes poêlées, servi avec béchamel au 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		10\$
CREVETTE 6/8		12\$
QUEUE DE HOMARD 3-4oz		28\$
QUEUE DE LANGOUSTE DES CARAÏBES	8oz 46\$	16oz 75\$

GRILLADES

PAPA'S CUT	24oz	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 (100g)	13\$

CHOIX DE DEUX

D'ACCOMPAGNEMENTS

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

LÉGUMES DE SAISON

Assortiment de légumes saisonnier

FRITES MAISON

Coupées à la main et assaisonnées

LES À-CÔTÉS

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