

## ENTRÉES FROIDES

<b>SALADE DU MARCHÉ</b>	12\$
Salade mesclun de jeunes pousses et vinaigrette de saison	
<b>SALADE CÉSAR DU STERLING</b>	13\$
Laitue romaine, lardons chauds, parmesan et croûtons maison à l'ail	
<b>TARTARE DE BŒUF À L'HUILE DE TRUFFE, 4oz</b>	19\$
Fraîchement haché, servi avec croûtons maison, assaisonné à votre convenance	
<b>TRIO DE SAUMONS SAUVAGE</b>	22\$
Trois délicieuses façons de déguster le saumon : fumé, mariné et en tartare	
<b>CARPACCIO DE BŒUF STERLING</b>	21\$
Rémoulade de pomme et ciboulette, copeaux de parmesan	
<b>COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES U6</b>	28\$
Avec la sauce cocktail traditionnelle, légèrement relevée	

## ENTRÉES CHAUDES

<b>MARMITE DU CHEF</b>	6\$
Selon l'inspiration du chef	
<b>SOUPE À L'OIGNON</b>	10\$
Soupe à l'oignon traditionnelle au cidre de pomme, gratinée au Camembert	
<b>CALAMARS FRIT</b>	16\$
Garnie de coriandre échalotes et d'un aioli épicé	
<b>FEUILLETÉ D'ESCARGOTS AU FROMAGE DE CHÈVRE</b>	14\$
Tombée d'épinards	
<b>PÉTONCLES BRAISÉES</b>	24\$
Pétoncles braisées à la Sicilienne et sa purée de panais	

## POISSONS ET FRUITS DE MER

	Deux pièces	Trois pièces	Cinq pièces
<b>PÉTONCLES U10</b>		33\$	49\$
<b>CREVETTES U 6/8</b>		39\$	56\$
<b>QUEUES DE HOMARD 3-4oz</b>	52\$	69\$	-
<b>QUEUE DE LANGOUSTE DES CARAÏBES</b>			8oz 46\$
<b>FILET SAUMON POÊLÉ, SERVIE À POINT</b>			37\$
Sauce béarnaise crémeuse, servie sur du riz basmati avec des légumes de saison.			

## TERRE ET MER

*Pour accompagner vos grillades ou encore vous créer une délicieuse entrée !!!  
Les prix sont à l'unité.*

<b>PÉTONCLE U10</b>	10\$
<b>CREVETTE 6/8</b>	12\$
<b>QUEUE DE HOMARD 3-4oz</b>	21\$
<b>QUEUE DE LANGOUSTE DES CARAÏBES</b>	8oz 42\$

**GRILLADES**

<b>SURLONGE N.Y.</b>	<b>12oz</b>	<b>57\$</b>
<b>FILET MIGNON</b>	<b>8oz</b>	<b>59\$</b>
<b>CARRÉ D'AGNEAU DU QUÉBEC À LA PROVENÇALE</b>	<b>16oz</b>	<b>54\$</b>
<b>PAPA'S CUT</b>	<b>20oz</b>	<b>69\$</b>

**LES SAUCES**

**BÉARNAISE**

Sabayon onctueux et force de l'estragon

**DEUX POIVRES**

Délicieux mélange de poivre rose et vert

**RÉDUCTION DE PORTO**

La touche sucrée du porto avec

Une demi-glace de veau

**EXTRA SAUCE 4\$**

**FROMAGE BLEU (200g) 13\$**

**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**

**ASPERGES AU BEURRE 10\$**

**CHAMPIGNONS SAUTÉS 10\$**

**OIGNONS SAUTÉS 8\$**

**SALADE DE POULET MÉDITERRANÉENNE 25\$**

Poulet mariné grillé servi avec des tomates, de la feta, des olives Kalamata, oignons rouges et des poivrons garnis d'une délicieuse vinaigrette balsamique.

**LES BRIOCHES BURGERS (6 oz. de bœuf)** Les burgers sont servis avec des frites maison et une salade.

**AMERICANA : Cheddar âgé, tomate, laitue. 18\$**

**EURO BURGER : Aïoli à la truffe, fromage de chèvre, roquette, tomate rôtie au four. 19\$**

**FOIE GRAS BURGER : Foie Gras poêlé, brie et laitue 25\$**

**OISEAU DE COUR SUD: Poulet grillé, sauce BBQ, moutarde, Fromage suisse et cornichon. 18\$**

**Le BURGER "BEYOND MEAT" : Tomate, laitue, cheddar. 18\$**

**LE HOMARD MAC ET FROMAGE**

Queue de homard canadien de 5oz avec mac et fromage aux truffes, accompagnée d'asperges fraîches. **30\$**

**TERRE ET MER FROID**

Sterling terre et mer, 4 oz. de tartare de bœuf servi avec des croûtons maison et un crevettes cocktail jumbo. **25\$**

**TACOS AUX CREVETTES**

Crevettes marinées et grillées, salsa Pico de Gallo, laitue et fromage râpés servie dans un bleu croustillant tortilla de maïs. **19\$**

**TACOS AU STEAK**

Steak mariné, oignons caramélisés, salsa Pico de Gallo, laitue et fromage râpés servi dans une tortilla de farine. **19\$**