

# STERLING

GRILLADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD

## Table d'hôte

**Soupe du jour**

Soup of the day



**Salade de fruits à noya avec fenouil, endive rouge, pêche, pruneau servis avec une vinaigrette au raisin vanillé**

Stone fruit salad water crest, shaved fennel, red endive, peach, prune served with vanilla grape vinaigrette

**Ou / or**

**Tartare de thon albacore avec concombre, gaspacho, riz sauvage soufflé, avocat, Mizuna et sauce Ponzu**

Yellow fin tuna tartare with cucumber, gazpacho, puffed wild rice, avocado, Mizuna and Ponzu sauce

**Ou/or**

**Poitrine de porc croustillant avec celeri-rave au gros sel**

Crispy Crackling pork belly with salt baked Celeriac



**Steak NY Surlonge 12 oz Prime "Oscar", servi avec pomme purée et légumes de saison, garni de crevette, pétoncle et sauce Béarnaise**

NY prime Oscar 12 oz. NY steak with mashed potatoes and fresh seasonal vegetables topped with shrimp, scallop and Béarnaise Sauce

**Ou / or**

**Entrecôte de veau de lait de 16 oz, servi avec pomme terre Monte Carlo et légumes de saison, sauce aux truffes noires d'été**

Veal Rib Steak, 16 oz., served with Monte Carlo twice baked potato and seasonal vegetables, black summer truffle sauce

**Ou / or**

**Magret de canard fumé, servi avec pomme purée et légumes de saison avec sauce aux cerises de terre**  
Smoked duck breast served with mashed potatoes and fresh seasonal vegetables topped with goose berry sauce

**Ou / or**

**Poisson frais du jour servi avec riz basmati et légumes de saison**

Fresh fish of the day w/ basmati rice & seasonal vegetables



**Dessert du jour**

Desserts of the Day

**85\$**

**Menu sujet à changement sans préavis**

Menu subject to change