

STERLING

GRILLADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD

Table D'hôte

Soupe du jour

Soup of the day



Tartare de boeuf fraîchement haché, assaisonnements maison, servi avec croûtons maison

Hand chopped fresh Sterling silver beef tartar with served our house seasonings and our crispy homemade croutons

Ou / or

Feuilleté d'escargots dans une sauce au fromage de chèvre et épinards

Escargot in a warm goat cheese sauce in a puff pastry with wilted spinach

Ou / or

Salade Méditerranéenne Sterling

Fromage Feta, olives, concombres, tomates, oignons rouges avec une vinaigrette huile et citron

Sterling Mediterranean Salad

Feta cheese, olives, cucumbers, tomatoes, red onions with a oil and lemon vinaigrette



Faux filet de boeuf 14 oz cuit à la flamme de bois d'érables et garni de champignons sauvages, avec purée de pomme de terre, légumes de saison et sauce aux 2 poivres

14 oz boneless rib-eye topped with wild mushrooms, served with garlic potato puree, fresh seasonal vegetables and a two peppercorn sauce

Ou/or

Flétan poêlé en croute de parmesan et Tandori, servi avec riz basmati et légumes frais sautés

Pan seared Halibut crusted with Parmesan Cheese and Tandori spice, served with aromatic basmati rice and fresh sautéed vegetable

Ou / or

Entrecôte de veau 16 oz cuit à la flamme de bois d'érables avec pomme de terre Monte Carlo, sauce Porto maison, légumes frais sautés

Flame grilled 16 oz veal bone-in rib eye topped with Porto sauce, twice baked potato and fresh sautéed

Ou / or

Carré d'agneau grillé avec légumes frais de saison, pomme de terre au four Monte Carlo et sauce porto maison

Grilled rack of lamb, served with twice baked potato, fresh vegetables and port reduction wine sauce



\$89

Dessert du jour

Dessert of the Day

Menu sujet à changement sans préavis

Menu subject to change