

## ENTRÉES FROIDES

<b>SALADE DU MARCHÉ STERLING</b>		<b>15\$</b>
Salade de légumes et roquettes, concombres, tomates et vinaigrette balsamique		
<b>SALADE CÉSAR DU STERLING</b>		<b>17\$</b>
Laitue romaine, lardons chauds, parmesan et croûton maison à l'ail		
<b>SALADE DE TOMATES ET BURRATA</b>		<b>20\$</b>
Tomates Héritage, vinaigrette huile d'olive et citron, réduction balsamique		
<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>25\$</b>
Trois délicieuses façons de déguster le saumon : fumé, gravlax et en tartare		
<b>CARPACCIO DE BŒUF STERLING EN CROUTE DE POIVRES</b>		<b>29\$</b>
Roquette, copeaux de parmesan, huile de truffes, échalotes marinées		
<b>COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES U6</b>		<b>29\$</b>
Avec la sauce cocktail traditionnelle, légèrement relevée		
<b>HUITRES FRAÎCHES</b>	12 unités	<b>prix du marché</b>
Avec vinaigre balsamique et réduction porto	6 unités	<b>prix du marché</b>
<b>SURF AND TURF</b>		<b>19\$</b>
Tartare de bœuf 2oz et une crevette cocktail géante		

## ENTRÉES CHAUDES

<b>MARMITE DU CHEF</b>		<b>10\$</b>
Selon l'inspiration du chef		
<b>SOUPE À L'OIGNON</b>		<b>13\$</b>
Soupe à l'oignon traditionnelle au cidre de pommes, gratinée au Gruyère		
<b>CALAMARS FRIT</b>		<b>22\$</b>
Garnie de coriandre, échalotes et d'un aïoli épicé		
<b>FEUILLETÉ D'ESCARGOTS AU FROMAGE DE CHÈVRE</b>		<b>18\$</b>
Tombée d'épinards		
<b>BISQUE DE HOMARD</b>		<b>21\$</b>
Crème sûre et huile de truffes		
<b>PÉTONCLES BRAISÉES</b>		<b>26\$</b>
Pétoncles braisées avec sauce d'huitres érable, mousseline de carottes Héritage		

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

## POISSONS ET FRUITS DE MER

<b>½ LIVRES DE CREVETTES GÉANTES</b>	<b>49\$</b>
Beurre au fines herbes, riz basmati et légumes	
<b>½ LIVRES DE PÉTONCLES GÉANTS</b>	<b>55\$</b>
Purée de pomme de terre, légumes frais et sauce réduction de porto	
<b>QUEUE DE LANGOUSTE DES CARAIBES 6oz (selon disponibilité)</b>	<b>prix du marché</b>
Riz basmati aromatique, légumes frais de saison et beurre maison	
<b>FILET SAUMON POÊLÉ, SERVIE À POINT</b>	<b>47\$</b>
Sauce onctueuse béarnaise, servie sur risotto de champignons avec asperges	
<b>MORUE ISLANDAISE</b>	<b>47\$</b>
Accompagnement selon l'inspiration du chef, coulis de poivrons rouge	

## TERRE ET MER

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

*Les prix sont à l'unité.*

<b>PÉTONCLE U10</b>	<b>11\$</b>
<b>CREVETTE U 6/8</b>	<b>13\$</b>
<b>QUEUE DE HOMARD 3-4oz</b>	<b>23\$</b>
<b>QUEUE DE LANGOUSTE DES CARAÏBES 6oz (selon disponibilité)</b>	<b>prix du marché</b>

## SUGGESTION DU CHEF

<b>SURF AND TURF, FILET MIGNON 6oz AVEC ¼ DE LIVRE DE CREVETTES</b>	<b>80\$</b>
Choix d'accompagnements et sauces, légumes frais de saison	
<b>FILET MIGNON 8oz AVEC BRULÉ DE FROMAGE DE CHEVRES</b>	<b>79\$</b>
Purée de pomme de terre et légumes frais de saison	
<b>CARRÉ DE SANGLIER 18oz</b>	<b>62\$</b>
Marinade moutarde de Dijon, pomme de terre au four et légumes de saison	
<b>SURLONGE NY 12OZ FACON OSCAR</b>	<b>76\$</b>
Accompagné d'une crevette et pétoncle géant, purée de pomme de terre, sauce béarnaise	

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

Jun 2022

## GRILLADES

<b>COWBOY STEAK</b>	<b>20oz</b>	<b>75\$</b>
<b>PETIT SURLONGE N.Y.</b>	<b>12oz</b>	<b>63\$</b>
<b>SURLONGE N.Y.</b>	<b>16oz</b>	<b>75\$</b>
<b>PETIT FILET MIGNON</b>	<b>8oz</b>	<b>69\$</b>
<b>FILET MIGNON</b>	<b>12oz</b>	<b>85\$</b>
<b>CARRÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE</b>	<b>16oz</b>	<b>69\$</b>
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI</b>	<b>8oz</b>	<b>39\$</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

### SAUCE AU BLEU

Fromage bleu léger et crème

<b>EXTRA SAUCE</b>	<b>4\$</b>
<b>FROMAGE BLEU (100g)</b>	<b>13\$</b>

## CHOIX

### D'ACCOMPAGNEMENTS

(légumes de saison inclus)

### POMME DE TERRE AU FOUR

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>12\$</b>
<b>TOMBÉE D'ÉPINARDS</b>	<b>10\$</b>
<b>CHAMPIGNONS SAUTÉS</b>	<b>10\$</b>
<b>OIGNONS PERLÉS SAUTÉS</b>	<b>8\$</b>

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