

ENTRÉES FROIDES

SALADE DU MARCHÉ STERLING		13\$
Salade de légumes et roquettes, concombres, tomates et vinaigrette balsamique		
SALADE CÉSAR DU STERLING		15\$
Laitue romaine, lardons chauds, parmesan et croûton maison à l'ail		
SALADE DE TOMATES ET BURRATA		20\$
Tomates Héritage, vinaigrette huile d'olive et citron, réduction balsamique		
TARTARE DE BŒUF À L'HUILE DE TRUFFE, 4oz		19\$
Fraîchement haché, servi avec croûtons maison, assaisonné à votre convenance		
TRIO DE SAUMONS SAUVAGE		23\$
Trois délicieuses façons de déguster le saumon : fumé, gravlax et en tartare		
CARPACCIO DE BŒUF STERLING EN CROUTE DE POIVRES		29\$
Roquette, copeaux de parmesan, huile de truffes, échalotes marinées		
COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES U6		29\$
Avec la sauce cocktail traditionnelle, légèrement relevée		
HUÎTRES FRAÎCHES	12 unités	42\$
Avec vinaigre balsamique et réduction porto	6 unités	22\$
SURF AND TURF		19\$
Tartare de bœuf 2oz et une crevette cocktail géante		

ENTRÉES CHAUDES

MARMITE DU CHEF		8\$
Selon l'inspiration du chef		
SOUPE À L'OIGNON		12\$
Soupe à l'oignon traditionnelle au cidre de pommes, gratinée au Gruyère		
CALAMARS FRIT		19\$
Garnie de coriandre, échalotes et d'un aïoli épicé		
FEUILLETÉ D'ESCARGOTS AU FROMAGE DE CHÈVRE		16\$
Tombée d'épinards		
BISQUE DE HOMARD		19\$
Crème sûre et huile de truffes		
PÉTONCLES BRAISÉES		26\$
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

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

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

SUGGESTION DU CHEF

SURF AND TURF, FILET MIGNON 6oz AVEC ¼ DE LIVRE DE CREVETTES	72\$
Choix d'accompagnements et sauces, légumes frais de saison	
FILET MIGNON 8oz AVEC BRULÉ DE FROMAGE DE CHEVRES	71\$
Purée de pomme de terre et légumes frais de saison	
CARRÉ DE SANGLIER 18oz	62\$
Marinade moutarde de Dijon, pomme de terre au four et légumes de saison	
SURLONGE NY 12OZ FACON OSCAR	72\$
Accompagné d'une crevette et pétoncle géant, purée de pomme de terre, sauce béarnaise	

Veillez nous aviser de toutes allergies ou demande spéciale.

GRILLADES

COWBOY STEAK	20oz	72\$
PETIT SURLONGE N.Y.	12oz	59\$
SURLONGE N.Y.	16oz	69\$
PETIT FILET MIGNON	8oz	63\$
FILET MIGNON	12oz	73\$
CARRÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE	16oz	64\$
SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI	8oz	34\$

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

EXTRA SAUCE	4\$
FROMAGE BLEU (100g)	13\$

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

ASPERGES AU BEURRE	10\$
TOMBÉE D'ÉPINARDS	8\$
CHAMPIGNONS SAUTÉS	10\$
OIGNONS PERLÉS SAUTÉS	8\$

Veillez nous aviser de toutes allergies ou demande spéciale.