

STERLING

GRILLADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD

Soupe du jour
Soup of the day

Tataki de filet mignon glacé au miel, miso et soya avec tuile de fromage padano
Honey glazed beef tenderloin tataki with soy, miso and Padano cheese tuile

Ou / or

Salade de fenouils, amandes, framboises et raisins avec vinaigrette à la vanille, raisins
et suprême d'oranges

Grape, roasted almond, raspberry and fennel salad topped with a
vanilla grape vinaigrette and orange supreme

Ou / or

Champignons portobello au four avec basilique frais, bruschetta et garni de brie fondant
Oven baked Portobello mushroom with fresh basil, bruschetta mix and topped with warm melted brie

Filet de morue noir poêlé avec beurre blanc, riz basmati aromatisé et légumes frais de saison
Pan seared black cod filet served with an aromatic basmati rice and fresh seasonal vegetables

Ou / or

Queue de Langouste des Caraïbes 8oz garni d'une mousse de pétoncles sur lit de courges musquées,
accompagnée de légumes frais et riz basmati aromatique
8oz Caribbean rock lobster tail topped with a scallop mousse on a bed of butternut squash puree, served
with aromatic basmati rice and fresh vegetables

Ou / or

Carré d'agneau en crouste de noix macadams et tomates séchées, avec une sauce aux portos et
pomme de terre au four Monte Carlo

Macadamia and sundried tomato crusted rack of lamb with a port reduction
sauce and twice baked potato

Ou / or

Surlonge New York 12 oz Prime grillé au bois d'érable et garni d'un beurre café de Paris, servi avec
crevette géante, purée de pomme de terre à l'ail et légumes frais

12 oz NY sirloin Prime grilled to perfection with maple wood and topped with a Café de Paris butter,
served with a giant shrimp, garlic potato puree and fresh seasonal vegetables

Ou / or

Modifiez votre table d'hôte, Filet mignon 8oz (extra 5\$) Entrecôte 20 oz (extra 6 \$)

Porterhouse 24 oz (extra 10\$)

Accompagnée de pommes de terre au four Monte Carlo, sauce 2 poivres et légumes frais

Modify your table d'hôte, filet mignon 8oz (5\$ extra) Rib steak 20oz (extra 6\$)

Porterhouse 24 oz (extra 10\$)

Accompanied by twice baked potato, two peppercorn sauce and fresh vegetables

Dessert du jour

Dessert of the day

Café reg, thé ou tisane

Reg Coffee, Tea or Herbal Tea

69\$

Le contenu de ce menu est modifiable sans préavis
All selections are subject to availability. Menu is subject to change.