

STERLING

GRILLADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD

Soupe du jour
Soup of the day



Coquille St-Jacques Sterling, fruits de mer gratinés dans une sauce béchamel onctueuse
Sterling coquille St-Jacques, variety of seafood in a rich béchamel sauce and covered in melted cheese

Ou / or

Salade Méditerranéenne, avec tomates, concombres, oignons, olives et fromage feta mariné, garni
d'une vinaigrette balsamique maison

Mediterranean salad topped with homemade balsamic dressing, olives, cucumbers,
tomatoes and marinated feta

Ou / or

Tartare de boeuf fraîchement haché à l'huile de truffe, servi avec croûtons maison
Beef tartar with truffle oil, freshly hand cut, served with our house croutons



Saumon oscar avec crevette et pétoncle géant garnit d'une sauce béarnaise onctueuse, riz basmati
aromatisé et légumes frais de saison

Salmon Oscar with giant shrimp and scallop, topped with a rich béarnaise sauce and served with an
aromatic basmati rice and fresh seasonal vegetables

Ou / or

Queue de Langouste des Caraïbes 8oz garni d'une mousse de pétoncle et caviar, accompagnée
d'asperges fraîche et riz basmati aromatique

8oz Caribbean rock lobster tail topped with caviar and scallop mousse and served
with aromatic basmati rice and fresh asparagus

Ou / or

Carré d'agneau en croute de fines herbes servi avec un pesto de menthe et
pomme de terre au four Monte Carlo

Fine herb crusted rack of lamb with a mint pesto and twice baked potato

Ou / or

Surlonge New York 12 oz Prime grillé au bois d'érable et garni d'une tartina de foie gras et
fromage de chèvre, servi avec 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 foie gras and goat
cheese spread, served with garlic potato puree and fresh seasonal vegetables

Ou / or

Filet mignon 8oz, accompagnée de pommes de terre au four Monte Carlo,
sauce 2 poivres et légumes frais

8oz grilled filet mignon 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