

STERLING

GRILLADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD

Table D'hôte

Soupe du jour
Soup of the day



Tartare de boeuf fraîchement haché avec Caviar, assaisonnements et croutons maison

Hand chopped beef Tartar topped with caviar, house seasoning and served with
homemade croutons

Ou / or

**Salade de verdure avec garniture de mangues, graines de sésames, poivrons,
carottes et vinaigrette soya gingembre et miel**

Mixed green salad, topped with mango, peppers, carrots, sesame seeds
and honey ginger soya vinaigrette

Ou / or

Crevettes croustillantes avec noix de coco et aïoli d'ail noire

Homemade crispy coconut shrimp with a black garlic aioli



**Filet mignon 8 oz ou surlonge NY 12oz cuit à la flamme de bois d'érables garni de
Portobello grillés et sauce foie gras, avec pomme de terre Monte Carlo
et légumes frais de saison**

8 oz filet mignon or 12oz NY sirloin topped with grilled Portobello mushrooms and foie
gras sauce, served with twice baked potato and fresh seasonal vegetables

Ou/or

**Trio de la mer, filet de thon, Crevette Géante et pétoncle le tout en croute de sésame
avec coulis érables et soya servi avec riz basmati et légumes frais sautés**

Sesame crusted Trio from the sea, fresh tuna, giant shrimp and scallop topped with a maple
soya coulis and served with aromatic basmati rice and fresh sautéed vegetable

Ou / or

**Carré de sanglier de 18oz servi avec pomme de terre au four Monte Carlo,
sauce porto et légumes de saison**

18 oz rack of wild boar, served with twice baked potato, sweet port reduction sauce &
seasonal vegetables

Ou / Or

**Pâtes de fruits de mer, assortiment de fruits de mer dans un linguine de pesto crémeux
avec queue de langouste des caraïbes 8 oz**

Seafood pasta, medley of seafood in a creamy pesto linguine and topped with an 8oz
Caribbean rock lobster tail



Dessert du jour

Dessert of the Day

92 \$

Menu sujet à changement sans préavis

Menu subject to change