

STERLING

GRILLADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD



Table d'hôte Noël

Soupe du jour
Soup of the day



Prosciutto de poitrine de canard maison avec salade de roquettes et vinaigrette de pinot noir, betteraves rouges, orange cara-cara et amandes sucrées

Home-aged duck breast prosciutto served with baby arugula and pinot noir vinaigrette, red beets, cara-cara oranges and candied almonds

Ou / or

Gratin de fruits de mer avec bisque de homard, crevettes tigrées et pétoncles de baie, le tout garni de Panko, estragon et parmesan frais

Seafood gratin with lobster bisque, tiger shrimp, bay scallops and topped with fresh grated parmesan, Panko and tarragon

Ou / or

Salade d'endives et gorgonzola accompagnée de poires, légumes frais et vinaigrette maison au champagne

Gorgonzola and endives salad accompanied by fresh pear and vegetables topped with our champagne vinaigrette



Homard thermidor, queue de homard des caraïbes 10oz avec une béchamel au chardonnay et champignons de Paris, accompagné de macaroni fromage truffés aux langoustines

Lobster Thermidor, 10oz Caribbean rock lobster tail with a chardonnay béchamel and Paris mushrooms sauce with scampi and truffled mac and cheese

Ou / or

Surlonge New York Prime 12 oz parfaitement grillé garni d'une mousse au foie gras et fromage de chèvres, servi avec mousseline de pomme de terre à l'ail et légumes frais saisonnier

12oz New York Prime sirloin grilled to perfection topped with a foie gras and goat cheese mousse served with garlic potato puree and fresh seasonal vegetables

Ou/ or

Bar Chilien poêlé garni de beurre blanc caviar, accompagné d'une mousseline à l'ail, asperges et légumes frais sautés

Pan seared Chilean sea bass topped with caviar beurre blanc, served with garlic potato mousseline and sautéed fresh vegetables and asparagus

Ou / or

Filet mignon 8oz Sterling Silver grillé, servi avec mousseline de pomme de terre à l'ail, Sauce maison aux deux poivres et légumes frais de saison

8oz Sterling Silver filet mignon grilled to perfection, served with a peppercorn sauce, garlic potato mousseline and fresh seasonal vegetables

Ou / or

Carré d'agneau mariné et cuit à la flamme de bois d'érable, servi avec pomme de terre au four Monte Carlo, Yogourt aromatisé et légumes frais saisonnier

Marinated Rack of lamb, cook on maple wood fire served with twice baked potato, herbed yogurt sauce and fresh seasonal vegetables



Dessert du jour

Dessert of the day

Café reg, thé ou tisane

Reg Coffee, Tea or Herbal Tea

*Veillez-nous aviser de toute allergie ou demande spéciale.
Please inform your server of any food allergies or dietary concerns.*

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