

STERLING

GRILLADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD

Table d'hôte

Soupe du jour
Soup of the day



Calmars frits avec taramosalata (tartine œufs de poissons), avec tzatziki maison
Deep fried calamari with taramosalata (fish roe spread) and homemade tzatziki

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

Ou / or

Carpaccio de tomates patrimoniales et betteraves marinées avec radis, fromage de chèvres et balsamique
Heirloom tomato Carpaccio with pickled red beets, radish, balsamic reduction and goat cheese



Lasagne de Homard Sterling avec étagées de crevettes et pétoncles, sauce aux ricottas et parmesans, huile de basilic
Sterling lobster lasagna with layers of shrimps, scallops and fresh lobster in a ricotta and parmesan sauce with drizzled basil oil

Ou / or

Surlonge New York Prime 12 oz parfaitement grillé avec crevette géante, servi avec une sauce au fromage gorgonzola, pommes de terre grelot au romarin et légumes frais saisonnier

12oz New York Prime sirloin grilled to perfection accompanied by a giant shrimp and served with rosemary baby potato, gorgonzola cheese sauce 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

Carré d'agneau mariné avec une sauce bbq au bourbon et cuit à la flamme de bois d'érable, servi avec pommes de terre grelot au romarin, relish d'arachides et légumes frais saisonnier

Bourbon BBQ Marinated Rack of lamb, cooked on maple wood fire served with rosemary baby potatoes, peanut relish 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 grelot au romarin, 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 rosemary baby potatoes, 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.*