

STERLING

GRILLADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD

Table d'hôte

Soupe du jour

Soup of the day



Salade de tomates Savoura, huile d'olives extra vierge, crumble de fromage bleu et origan frais

Savoura tomato salad with crumbled blue cheese, extra virgin olive oil and fresh oregano

Ou / or

Salade de pois chiches et pieuvre tiède, mélange de légumes et vinaigrette balsamique

Warm octopus and chick pea salad with mixed greens and balsamic vinaigrette

Ou/or

Feuilleté d'escargots et épinards dans une sauce au fromage de chèvre

Escargot and spinach in a puff pastry with a warm goat cheese sauce



Carré d'agneau grillé avec 2 crevettes géantes, purée de pomme de terre, légumes frais de saison et sauce porto maison

Flame grilled rack of lamb with 2 giant shrimp, potato puree, fresh vegetables and house port reduction sauce

Ou / or

Steak NY Surlonge de 12 oz Prime avec champignon sauvage, pomme de terre au four Monte carlo, légumes de saison et sauce aux 2 poivres

12oz NY prime steak topped with wild mushrooms, served with twice baked potato, fresh seasonal vegetables and two peppercorn sauce

Ou / or

Carrée de sanglier de 18 oz, servi avec pomme terre Monte-Carlo, légumes de saison et sauce porto maison

18oz rack of wild boar, served with Monte Carlo twice baked potato and seasonal vegetables, house sweet port reduction sauce

Ou / or

Filet de flétan rôti avec garniture de sauce tomate vierge, asperges, riz basmati et légumes de saison

Fresh roasted halibut filet topped with a tomato virgin sauce, asparagus, basmati rice & seasonal vegetables



Dessert du jour

Desserts of the Day

85\$

Menu sujet à changement sans préavis

Menu subject to change