

STERLING

GRILLADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD

ENTRÉES FROIDES COLD APPETIZERS

SALADE DU MARCHÉ STERLING STERLING HOUSE SALAD <i>Salade de légumes et roquettes, concombres, tomates et vinaigrette balsamique</i> <i>Mixed greens and arugula, cucumbers, tomatoes and balsamic vinaigrette</i>	15
SALADE CÉSAR DU STERLING STERLING CAESAR SALAD <i>Laitue romaine, lardons chauds, parmesan et croûton maison à l'ail</i> <i>Romaine lettuce, warm lardons, Parmesan cheese and Garlic crouton</i>	17
SALADE DE TOMATES ET BURRATA BURRATA SALAD <i>Tomates Héritage, vinaigrette huile d'olive et citron, réduction balsamique</i> <i>Served with heritage tomatoes, olive oil, lemon and balsamic</i>	20
TARTARE DE BŒUF À L'HUILE DE TRUFFE, 4oz BEEF TARTAR WITH TRUFFLE OIL, 4oz <i>Fraîchement haché, servi avec croûtons maison, assaisonné à votre convenance</i> <i>Freshly hand cut, served with our in house croutons, seasoned to your taste</i>	19
CARPACCIO DE BŒUF STERLING EN CROUTE DE POIVRES PEPPER CRUSTED STERLING BEEF CARPACCIO <i>Roquette, copeaux de parmesan, huile de truffes, échalotes marinées</i> <i>Arugula, parmesan shavings, truffle oil and pickled shallots</i>	29
COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES U6 (3) JUMBO SHRIMP COCKTAIL 6U (3) <i>Avec la sauce cocktail traditionnelle, légèrement relevée</i> <i>With a traditional cocktail sauce, lightly spiced</i>	29
HUÎTRES FRAÎCHES 6 ou 12 unités FRESH OYSTERS 6 or 12 pieces <i>Avec vinaigre balsamique et réduction porto</i> <i>With port wine and balsamic vinegar</i>	PM MP
TERRE ET MER SURF AND TURF <i>Tartare de bœuf 2oz et une crevette cocktail géante</i> <i>2oz of our hand cut beef tartar and one giant cocktail shrimp</i>	19

ENTRÉES CHAUDES WARM APPETIZERS

SOUPE DU JOUR SOUP OF THE DAY <i>Selon l'inspiration du chef</i> <i>Chef's inspiration</i>	10
SOUPE À L'OIGNON ONION SOUP <i>Soupe à l'oignon traditionnelle au cidre de pommes, gratinée au Gruyère</i> <i>Traditional onion soup with apple cider, Gruyere gratinée</i>	13
CALAMARS FRIT FRIED CALAMARI <i>Garnie de coriandre, échalotes et d'un aïoli épicé</i> <i>Garnished with shallots, cilantro and spicy aioli</i>	23
FEUILLETÉ D'ESCARGOTS AU FROMAGE DE CHÈVRE ESCARGOTS FEUILLETÉ <i>Tombée d'épinards</i> <i>Wilted spinach and goat cheese sauce</i>	18
BISQUE DE HOMARD LOBSTER BISQUE <i>Crème sûre et huile de truffes</i> <i>With sour cream and truffle oil</i>	21
PÉTONCLES BRAISÉES BRAISED GIANT SEA SCALLOPS <i>Pétoncles braisées avec sauce d'huitres érable, mousseline de carottes Héritage</i> <i>Braised scallops with maple oyster sauce, Heritage carrot mousseline</i>	26
GÂTEAU AU CRABE (CRABE DES NEIGES) LÉGÈREMENT FRIT CRAB CAKE (SNOW CRAB) LIGHTLY FRIED <i>Barblanc tangerine & mayo épicée</i> <i>Tangarine barblanc & spicy mayo</i>	22
PIEUVRE GRILLÉE GRILLED OCTOPUS <i>Sauce chipotle à la mangue</i> <i>Chipotle mango sauce</i>	26

Veillez nous aviser de toutes allergies ou demande spéciale.
Please inform your server of any food allergies or dietary concern.

POISSONS ET FRUITS DE MER FISH AND SEAFOOD

1/2 LIVRES DE CREVETTES GÉANTES 1/2 POUND GIANT SHRIMPS <i>Beurre au fines herbes, riz basmati et légumes</i> <i>Served with a fine herb butter, basmati rice and vegetables</i>	56
1/2 LIVRES DE PÉTONCLES GÉANTS 1/2 POUND GIANT SCALLOPS <i>Purée de pomme de terre, légumes frais et sauce réduction de porto</i> <i>Served with a sweet port reduction wine sauce, garlic potato puree and vegetables</i>	56
FILET SAUMON POÊLÉ, SERVIE À POINT PAN ROASTED SALMON FILLET, SERVED MEDIUM <i>Sauce onctueuse béarnaise, servie sur risotto de champignons avec asperges</i> <i>Roasted wild mushroom risotto with asparagus, covered in creamy béarnaise sauce</i>	47
FLÉTAN HALIBUT <i>Accompagnement selon l'inspiration du chef, coulis de poivrons rouge</i> <i>Chef inspired preparation with red pepper coulis</i>	47
THON AU SÉSAMEL 10 ^{OZ} SESAME TUNA 10 ^{OZ} <i>Sesame noir & blanc incrusté avec miel & gingembre</i> <i>Black & white encrusted sesame with a honey & ginger</i>	59
POISSON FRAIS DU JOUR FISH FRESH OF THE DAY	PM MP

CLASSIQUES STERLING STERLING CLASSICS

FILET MIGNON 6oz AVEC 2 TIGER SHRIMP SURF AND TURF 6oz FILET MIGNON WITH 1/4 POUND TIGER SHRIMP <i>Choix d'accompagnements et sauces, légumes frais de saison</i> <i>Choice of sides, sauce and accompaniment of seasonal vegetables</i>	89
FILET MIGNON 8oz AVEC BRULÉ DE FROMAGE DE CHEVRES 8oz BURNT GOAT CHEESE STERLING FILET MIGNON <i>Purée de pomme de terre et légumes frais de saison</i> <i>Served with garlic potato puree and seasonal vegetables</i>	79
SURLONGE NY 12OZ FACON OSCAR 12oz NY SIRLOIN OSCAR <i>Accompagné d'une crevette et pétoncle géant, purée de pomme de terre, sauce béarnaise</i> <i>Served with a giant shrimp and scallop, potato puree and topped with béarnaise sauce</i>	85

COMPLÉMENTER VOTRE REPAS COMPLEMENT YOUR MEAL

ASPERGES AU BEURRE BUTTERED ASPARAGUS	12	CHAMPIGNONS SAUTÉS SAUTEED MUSHROOMS	10
TOMBÉE D'ÉPINARDS SAUTEED SPINACH	10	OIGNONS PERLÉS SAUTÉS SAUTEED PEARL ONIONS	8
POMME DE TERRE AU FOUR MONTE CARLO MONTE CARLO BAKED POTATO	9	FROMAGE BLEU (100g) BLUE CHEESE (100g)	13
PURÉE DE POMME DE TERRE YUKON GOLD YUKON GOLD MOUSSELINE	8	RIZ BASMATI AROMATIQUE AROMATIC BASMATI RICE	6
SAUCE BÉARNAISE BEARNAISE SAUCE	4	FRITES MAISON HOUSE FRIES	7
SAUCE DEUX POIVRES TWO PEPPERCORNS SAUCE	4	RISOTTO AVEC CHAMPIGNONS MUSHROOM RISOTTO	9
SAUCE RÉDUCTION DE PORTO PORTO REDUCTION SAUCE	4		

TOUS LES REPAS INCLUS DES LÉGUMES SAISONNIERS ALL MAIN DISHES INCLUDES SEASONAL VEGETABLES

Veuillez nous aviser de toutes allergies ou demande spéciale.
Please inform your server of any food allergies or dietary concern.

STERLING
GRILADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD

GRILLADES THE GRILL

ENTRECÔTE STEAK (COWBOY) 20oz RIB STEAK (COWBOY) 20oz	85
PETIT SURLONGE N.Y. 12oz SMALL N.Y. SIRLOIN 12oz	69
SURLONGE N.Y. 16oz N.Y. SIRLOIN 16oz	82
PETIT FILET MIGNON 8oz SMALL FILET MIGNON 8oz	75
FILET MIGNON 12oz FILET MIGNON 12oz	90
CARRÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE 16oz RACK OF LAMB "À LA PROVENÇALE" 16oz	69
SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI 8oz ROASTED CHICKEN SUPREME 8oz	39
SANGLIERS 18oz WILD BOAR 18oz	62

CRÉE VOTRE TERRE ET MER CREATE YOUR SURF AND TURF

TERRE ET MER SURF & TURF

*Pour accompagner vos grillades ou encore vous créer une délicieuse entrée !
To create your own surf and turf, or even to create an appetizer platter!*

Les prix sont à l'unité.
Prices are per unit.

PÉTONCLE U10 SEA SCALLOP U10	(1)11 - (3)28
CREVETTE U6 SHRIMP U6	(1)13 - (3)33
QUEUE DE HOMARD 4oz LOBSTER TAIL 4oz	24
QUEUE DE LANGOUSTE DES CARAÏBES 6oz (selon disponibilité) 6oz CARIBBEAN SEA ROCK LOBSTER TAIL (upon availability)	PM MP

LES SAUCES SAUCES

BÉARNAISE BEARNAISE
Sabayon onctueux et force de l'estragon
Velvety smooth

DEUX POIVRES TWO PEPPERCORNS
Délicieux mélange de poivre rose et vert
Delicious mix of green and pink pepper

RÉDUCTION DE PORTO PORTO REDUCTION
La touche sucrée du porto avec réduction de boeuf
Porto's sweetness and beef reduction

SAUCE AU BLEU BLUE CHEESE MOURNAY
Fromage bleu léger et crème
Light blue cheese and cream

ACCOMPAGNEMENTS ACCOMPANIMENTS

POMME DE TERRE AU FOUR MONTE CARLO
MONTE CARLO BAKED POTATO
Servie avec crème sûre, ciboulette et fromage
Served with sour cream, chives and cheese

PURÉE DE POMME DE TERRE YUKON GOLD
YUKON GOLD MOUSSELINE
Légèrement relevée à l'ail
Highlighted with a hint of garlic

RIZ BASMATI AROMATIQUE
AROMATIC BASMATI RICE
Avec petits légumes et herbes
With mini vegetables and herbs

FRITES MAISON
HOUSE FRIES
Coupées à la main et assaisonnées
Hand cut and perfectly seasoned

TOUS LES REPAS INCLUS DES LÉGUMES SAISONNIERS, UN CHOIX DE SAUCE ET UN CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT
ALL MAIN DISHES INCLUDES SEASONAL VEGETABLES, ONE CHOICE OF SAUCE AND ONE CHOICE OF SIDE

Veillez nous aviser de toutes allergies ou demande spéciale.
Please inform your server of any food allergies or dietary concern.

STERLING
GRILLADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD