STERLING

GRILLADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD

TABLE D'HÔTE MIDI DE NOEL 2025

Lunch Christmas Table d'hôte 2025

Potage du jour

Soup of the day

Ou/or

Salade de verdures avec concombres, tomates et oignons garnie d'une vinaigrette balsamique

Mixed green salad with cucumbers, tomatoes and onions topped with balsamic vinaigrette

Ou/or

Salade César du Sterling avec lardons chauds, parmesan frais et croûtons maison

Sterling Caesar salad topped with warm lardons, fresh shaved parmesan and homemade croutons

---

Magret de canard garnie de sauce Porto, servie avec risotto aux champignons et légumes frais de saison

Seared duck breast topped with Porto sauce, served with mushroom risotto and fresh seasonal vegetables

Ou/or

Filet de doré en croute d'amandes servie avec mayonnaise à l'aneth, riz aromatisé et légumes frais de saison

Almond-crusted walleye filet served with dill mayonnaise, aromatic rice and fresh seasonal vegetables

Ou/or

Brochette de bœuf Sterling garnie de chimichurri de poivron rouge servie avec purée de pomme de terre à l'ail et légumes frais de saison

Sterling beef brochette topped with red pepper chimichurri, served with garlic mash potatoes and fresh seasonal vegetables

Ou/or

Raviolis de homards servis dans une bisque de homard avec petits pois verts et champignons

Lobster raviolis served in a lobster bisque with sweet green peas and mushrooms

Ou/or

Haut de surlonge (coupe baseball) servi avec pomme de terre Monté Carlo, sauce au deux poivres et légumes frais de saison

Top sirloin (baseball cut) served with a Monté Carlo potato, two-peppercorn sauce and fresh seasonal vegetables

---

Dessert du jour

Dessert of the Day

49.95$

Menu sujet à changement sans préavis

Menu subject to change