

STERLING

GRILLADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD

Table D'hôte

Soupe du jour

Soup of the day



**Salade de fruits noyaux et prosciutto croustillants, basilic frais et tomates,
garnitures de réduction balsamique et vinaigrette dijonnaise et miel**

Stone fruit salad with fresh boconcinni and crispy prosciutto, fresh basil, tomatoes,
topped with balsamic reduction and honey mustard vinaigrette

Ou / or

**Tartare de saumon de l'Atlantique fraîchement haché , caviar et mousse d'avocats,
citron confit échalotes et croutons maison**

Atlantic salmon tartar and caviar, hand cut and served with avocado mousse, lemon confit,
dried shallots and homemade croutons

Ou / or

**Côtes levées croustillantes avec panures, relish d'arachides et
sauce barbecue bourbon et pêches**

Panko crusted crispy ribs served with a peanut relish and peach bourbon barbecue sauce



**Filet Mignon 8oz(5\$extra) ou surlonge NY 12 oz cuit à la flamme de bois d'érables avec
garniture de beurre aux truffes noire, pomme de terre au four Monte Carlo et légumes
frais de saison**

Flame grilled 8oz Filet Mignon (extra 5\$) or 12 oz NY sirloin topped with black truffle
butter, served with twice baked potato and fresh seasonal vegetables

Ou/or

**Filet de flétan garni d'une bisque de langoustines , purée de pomme de terre à l'ail
et légumes frais sautés**

Fresh halibut filet topped with a langoustine bisque and served with a garlic potato puree
and fresh sautéed vegetable

Ou / or

**Pâtes aux Fruits de Mer servi avec sauce pesto crémeuse , crevettes, pétoncles
et queue de homard 6 oz**

Seafood Pasta in a creamy pesto sauce with shrimp and scallops,
topped with a 6 oz lobster tail

Ou / or

**Carrée de sanglier cuit sur flammes de bois d'érables et garni de chimichurri d'ail noir,
servi avec purée de pomme de terre, et légumes frais de saison**

Flame grilled rack of boar topped with a black garlic chimichurri and served with garlic
potato puree and fresh seasonal vegetables

Ou / or

**Tartare de boeuf 6 oz accompagné de 2 crevettes cocktails géantes, frites de
parmesan et croutons maison**

6 ounce hand cut beef tartar with 2 giant cocktail shrimp, parmesan fries and crouton



Dessert du jour

Dessert of the day

92\$

Menu sujet à changement sans préavis. / Menu subject to change without notice.