

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 confits,
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

Feuilleté d'escargots dans une sauce au fromage de chèvres avec épinards

Escargots in a warm goat cheese sauce with wilted spinach and puff pastry



**Carré complet de côtes levées fumées dans une sauce gourmet au bbq bourbon et érables accompagnées d'une
5oz queue de homard, purée de pomme de terre et légumes frais de saison**

Ribs and lobster, full rack of ribs smoked in a gourmet bbq maple bourbon sauce, served with a 5oz lobster tail,
garlic potato puree and fresh seasonal vegetables

Ou/or

**Filet Mignon 8oz(extra 5\$) 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



Dessert du jour

92\$

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