

# STERLING

GRILLADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD



## Table D'hôte Temps des fêtes

Soupe du jour

Soup of the day



**Croquette de crevettes avec mousse de pétoncles et béchamel de fruits de mer servi sur  
rémoulade crémeuse de céleri rave et aïoli César**

Shrimp croquette and scallop mousse on a bed a creamy celery root remoulade  
and served with a Ceasar aioli

**Ou / or**

**Tartare de bœuf fraîchement haché avec assaisonnements maison, servi dans une  
tartelette maison et garni de caviar**

Hand-chopped beef tartare with house seasoning, served in a crispy tartelette  
and topped with black caviar

**Ou / or**

**Salade de fenouils et orange, quartier d'oranges et copeaux de fenouils avec olives noire,  
radis, échalotes et vinaigrette champagne et citron**

Orange and fennel salad, shaved fennel and orange wedges with black olives, radish, dried  
shallots and lemon champagne vinaigrette



**Surlonge NY 12 oz ou Filet mignon 8 oz (+ 5\$) cuit à la flamme de bois d'érables, garni  
de beurre foie gras, pommes de terre Monte Carlo et légumes frais**

12oz NY sirloin or 8 oz filet mignon (+5\$) flame-grilled topped with foie gras butter, served  
with twice-baked potato and fresh vegetables

**Ou/or**

**Filet de morue noire ou filet de saumon en croute de parmesan avec pétoncle géant,  
servi avec rizotto de pois vert et champignons, garniture de bruschetta et huile vierge**  
Parmesan crusted black cod or salmon filet, served with giant crusted scallop, sweet pea and  
mushroom risotto and topped with virgin tomato bruschetta sauce

**Ou / Or**

**Duo de pâtes surf and turf, pâtes farcis de bœuf wagyu et de homards, copeaux de  
truffles et sauce crémeuse de champignons, queue de langouste des Caraïbes 6 oz**

Surf and turf pasta duo topped with creamy mushroom sauce, lobster-stuffed ravioli and  
wagyu beef ravioli, served with a 6 oz Caribbean rock lobster tail

**Ou / Or**

**Carré de sanglier cuit sur flamme de bois d'érable, garni d'un chimichurri poivrons  
rouges, accompagné d'une purée de pommes de terre et de légumes frais**

Flame grilled rack of boar topped with a red pepper chimichurri, served with garlic potato  
purée and fresh vegetables

**Ou / Or**

**Haut de Surlonge (coupe baseball) 10 oz et deux crevettes géantes avec pommes de terre  
au four Monte Carlo, sauce aux poivres et légumes frais**

10 oz baseball-cut sirloin with 2 giant shrimp, twice-baked potato, peppercorn sauce and fresh  
vegetables



**Dessert du jour**

**98\$**

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