

STERLING

GRILLADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD

Table D'hôte

Soupe du jour

Soup of the day



Chaudrée d'escargots servi sur croquette de rizotto aux champignons, gratinée de parmesan et gruyère avec bisque de homard

Snail porridge served on a crispy mushroom risotto, melted parmesan and gruyere topped with lobster bisque

Ou / Or

Salade méditerranéenne de quinoa, brunoise de concombre, tomates, radis, oignons rouges et feta, vinaigrette huile d'olive et citron

Mediterranean quinoa salad with cucumber brunoise, tomatoes, pickled radish, red onions and feta, served with virgin olive oil lemon vinaigrette

Ou / or

Tartare de bœuf fraîchement haché avec assaisonnements maison, mayonnaise de truffe et crouton maison

Hand chopped beef Tartar with house seasoning served with truffle mayonnaise and house crustini



Filet mignon 8 oz (+ 15\$) ou cuit à la flamme de bois d'érables sauce deux poivres, pomme de terre Monte Carlo et légumes frais

8 oz filet mignon (extra 15\$) flame-grilled served with twice-baked potato, two peppercorn sauce and fresh vegetables

Ou/or

Filet de morue ou saumon poêlé et mousse de pétoncles avec sauce de cressons et huîtres, purée de pomme de terre et légumes frais

Seared cod or salmon topped with scallop mousse and an oyster and watercress velouté, garlic potato puree and fresh vegetables

Ou / or

Linguini avec crevettes et pétoncles dans une sauce au safran avec demi homard panure panko et légumes de saison

Linguini with shrimp and scallop in a saffron sauce served with a panko crusted half lobster and served with seasonal vegetables

Ou / Or

Surlonge NY 8 oz avec beignet de crabes et crevettes, purée de pommes de terre, bisque de homard et légumes frais

Flame grilled 8 oz NY sirloin topped with shrimp and crab cake served with lobster bisque, garlic potato puree and fresh vegetables

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



Dessert du jour

85\$

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