

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 servie sur rémoulade
crémeuse de céleri-rave et aïoli César**

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

Ou / Or

**Tartare de bœuf fraîchement haché avec assaisonnements maison, servi dans une tartelette maison
garnie 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 oranges garnie d'olives noires, de radis, d'échalotes arrosée d'une vinaigrette
champagne et citron**

Orange and fennel salad, topped with black olives, radish, dried shallots drizzled with lemon champagne
vinaigrette

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

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

Ou/Or

**Filet de morue noire ou filet de saumon en croute de parmesan avec pétoncle géant, servi avec risotto de
pois verts et champignons, garni de bruschetta et huile vierge**

Parmesan-crusted black cod or salmon filet, served with giant scallop, sweet peas and mushroom risotto,
topped with
virgin oil bruschetta sauce

Ou / Or

**Duo de raviolis surf & turf farcies de bœuf wagyu et de homard, copeaux de truffes et sauce crémeuse
aux champignons, queue de langouste des Caraïbes 6 oz**

Surf & turf ravioli duo lobster-stuffed and wagyu beef topped with a mushroom cream sauce, 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 de poivrons rouges,
accompagné d'une purée de pommes de terre et de légumes frais de saison**

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