

STERLING

GRILLADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD

ENTRÉES FROIDES COLD APPETIZERS

SALADE DU MARCHÉ STERLING STERLING HOUSE SALAD	16
<i>Salade de verdure et roquettes, concombres, tomates et vinaigrette balsamique</i> <i>Mixed greens and arugula, cucumbers, tomatoes and balsamic vinaigrette</i>	
SALADE CÉSAR DU STERLING STERLING CAESAR SALAD	18
<i>Laitue romaine, lardons chauds, parmesan et croûton maison à l'ail</i> <i>Romaine lettuce, warm lardons, Parmesan cheese and Garlic crouton</i>	
SALADE DE TOMATES ET BURRATA TOMATOE AND BURRATA SALAD	22
<i>Tomates Héritage, vinaigrette huile d'olive et citron, réduction balsamique</i> <i>Served with heritage tomatoes, olive oil, lemon and balsamic</i>	
TARTARE DE BŒUF À L'HUILE DE TRUFFE, 4oz BEEF TARTAR WITH TRUFFLE OIL, 4oz	19
<i>Fraîchement haché, servi avec croûtons maison, assaisonné à votre convenance</i> <i>Freshly hand cut, served with our in house croutons, seasoned to your taste</i>	
CARPACCIO DE BŒUF EN CROÛTE DE POIVRES PEPPER CRUSTED BEEF CARPACCIO	32
<i>Roquette, copeaux de parmesan, huile de truffe , échalotes marinées</i> <i>Arugula, parmesan shavings, truffle oil and pickled shallots</i>	
COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES U6 (3) GIANT SHRIMP COCKTAIL U6 (3)	33
<i>Avec la sauce cocktail traditionnelle, légèrement relevée</i> <i>With a traditional cocktail sauce, lightly spiced</i>	
HUÎTRES FRAÎCHES 6 ou 12 unités FRESH OYSTERS 6 or 12 pieces	PM
<i>Mignonette d'agrumes et échalotes françaises</i> <i>Citrus mignonette with french shallots</i>	MP
TERRE ET MER SURF AND TURF	20
<i>Tartare de bœuf 2oz et une crevette cocktail géante</i> <i>2oz of our hand cut beef tartar and one giant cocktail shrimp</i>	

ENTRÉES CHAUDES WARM APPETIZERS

SOUPE DU JOUR SOUP OF THE DAY	10
<i>Selon l'inspiration du chef</i> <i>Chef's inspiration</i>	
SOUPE À L'OIGNON ONION SOUP	13
<i>Soupe à l'oignon traditionnelle au cidre de pommes, gratinée au Gruyère</i> <i>Traditional onion soup with apple cider, au gratin with Gruyere</i>	
CALAMARS FRITS FRIED CALAMARI	29
<i>Garnis de coriandre, échalotes et d'un aioli épicé</i> <i>Garnished with shallots, cilantro and spicy aioli</i>	
FEUILLETÉ D'ESCARGOTS ESCARGOTS FEUILLETÉ	18
<i>Tombée d'épinards et fromage de chèvre</i> <i>Wilted spinach and goat cheese sauce</i>	
BISQUE DE HOMARD LOBSTER BISQUE	21
<i>Crème sûre et huile de truffe</i> <i>With sour cream and truffle oil</i>	
PÉTONCLES GÉANTS BRAISÉS BRAISED GIANT SEA SCALLOPS	28
<i>Pétoncles braisés avec sauce d'huitres à l'érable, mousseline de carottes Héritage</i> <i>Braised scallops with maple oyster sauce, Heritage carrot mousseline</i>	
PIEUVRE GRILLÉE GRILLED OCTOPUS	29
<i>Sauce chipotle à la mangue</i> <i>Chipotle mango sauce</i>	

POISSONS ET FRUITS DE MER FISH AND SEAFOOD

1/2 LIVRE DE CREVETTES GÉANTES 1/2 POUND GIANT SHRIMPS	65
Beurre aux fines herbes, riz basmati et légumes	
Served with a fine herb butter, basmati rice and vegetables	
1/2 LIVRE DE PÉTONCLES GÉANTS 1/2 POUND GIANT SCALLOPS	65
Purée de pomme de terre, légumes frais et beurre aux fines herbes	
Served with a fine herb butter, garlic potato puree and vegetables	
FILET SAUMON POÊLÉ, SERVI À POINT PAN ROASTED SALMON FILLET, SERVED MEDIUM	49
Sauce béarnaise onctueuse, servi sur risotto de champignons avec asperges	
Roasted wild mushroom risotto with asparagus, covered in creamy béarnaise sauce	
FLÉTAN HALIBUT	62
Épices Tandoori, sauce noix de coco et curry, riz basmati et asperges	
Tandoori spices, coconut curry sauce, basmati rice and asparagus	
PÂTES AUX FRUITS DE MER SEAFOOD PASTA	59
Sauce crémeuse au vin blanc, accompagnement de crevettes, pétoncles et queue de homard	
White wine cream sauce topped with shrimps, scallops and lobster tail	

CLASSIQUES STERLING STERLING CLASSICS

FILET MIGNON 6oz AVEC 2 CREVETTES GÉANTES	89
SURF AND TURF 6oz FILET MIGNON WITH 2 GIANT SHRIMPS	
Choix d'accompagnements et sauces, légumes frais de saison	
Choice of sides , sauce and accompaniment of seasonal vegetables	
FILET MIGNON 8oz AVEC BRULÉ DE FROMAGE DE CHÈVRE	82
8oz BURNT GOAT CHEESE STERLING FILET MIGNON	
Purée de pomme de terre et légumes frais de saison	
Served with garlic potato puree and seasonal vegetables	
SURLONGE NY 12OZ FAÇON OSCAR 12oz NY SIRLOIN OSCAR	82
Accompagné d'une crevette et pétoncle géant, purée de pomme de terre, sauce béarnaise	
Served with a giant shrimp and scallop, potato puree and topped with béarnaise sauce	

COMPLÉMENTEZ VOTRE REPAS COMPLEMENT YOUR MEAL

ASPERGES AU BEURRE	12	CHAMPIGNONS SAUTÉS	12
BUTTERED ASPARAGUS		SAUTEED MUSHROOMS	
TOMBÉE D'ÉPINARDS	10	OIGNONS PERLÉS SAUTÉS	9
SAUTEED SPINACH		SAUTEED PEARL ONIONS	
POMME DE TERRE AU FOUR MONTE CARLO	9	FROMAGE BLEU (100g)	13
MONTE CARLO BAKED POTATO		BLUE CHEESE (100g)	
PURÉE DE POMME DE TERRE YUKON GOLD	8	RIZ BASMATI AROMATIQUE	7
YUKON GOLD MOUSSELINE		AROMATIC BASMATI RICE	
SAUCE BÉARNAISE	4	FRITES MAISON	9
BEARNAISE SAUCE		HOUSE FRIES	
SAUCE DEUX POIVRES	4	RISOTTO AVEC CHAMPIGNONS	12
TWO PEPPERCORNS SAUCE		MUSHROOM RISOTTO	
SAUCE RÉDUCTION DE PORTO	4		
PORT REDUCTION SAUCE			

TOUS LES REPAS INCLUENT DES LÉGUMES SAISONNIERS ALL MAIN DISHES INCLUDE SEASONAL VEGETABLES

Veuillez nous aviser de toute allergie ou demande spéciale.
Please inform your server of any food allergies or dietary concern.

STERLING

GRILLADES THE GRILL

ENTRECÔTE STEAK (COWBOY) 20oz	RIB STEAK (COWBOY) 20oz	99
PETIT SURLONGE N.Y. 12oz	SMALL N.Y. SIRLOIN 12oz	74
SURLONGE N.Y. 16oz	N.Y. SIRLOIN 16oz	89
PETIT FILET MIGNON 8oz	SMALL FILET MIGNON 8oz	79
FILET MIGNON 12oz	FILET MIGNON 12oz	95
CARRÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE 16oz	RACK OF LAMB "À LA PROVENÇALE" 16oz	75
SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI 8oz	ROASTED CHICKEN SUPREME 8oz	39
SANGLIER 18oz	WILD BOAR 18oz	65

CRÉE VOTRE TERRE ET MER CREATE YOUR SURF AND TURF

TERRE ET MER SURF & TURF

*Pour accompagner vos grillades ou encore vous créer une délicieuse entrée!
To create your own surf and turf, or even to create an appetizer platter!*

Les prix sont à l'unité.
Prices are per unit.

PÉTONCLE U10	SEA SCALLOP U10	(1)12 - (3)30
CREVETTE U6	SHRIMP U6	(1)14 - (3)36
QUEUE DE HOMARD 4oz	LOBSTER TAIL 4oz	27
QUEUE DE LANGOUSTE DES CARAÏBES 6oz (selon disponibilité)		PM
6oz CARIBBEAN SEA ROCK LOBSTER TAIL (upon availability)		MP

LES SAUCES SAUCES

BÉARNAISE BEARNAISE
Sabayon onctueux et force de l'estragon
Velvety smooth

DEUX POIVRES TWO PEPPERCORNS
Délicieux mélange de poivre rose et vert
Delicious mix of green and pink pepper

RÉDUCTION DE PORTO PORTO REDUCTION
La touche sucrée du porto avec réduction de boeuf
Port's sweetness and beef reduction

SAUCE AU BLEU BLUE CHEESE MOURNAY
Fromage bleu léger et crème
Light blue cheese and cream

ACCOMPAGNEMENTS ACCOMPANIMENTS

POMME DE TERRE AU FOUR MONTE CARLO
MONTE CARLO BAKED POTATO
Servie avec crème sûre, ciboulette et fromage
Served with sour cream, chives and cheese

PURÉE DE POMME DE TERRE YUKON GOLD
YUKON GOLD MOUSSELINE
Légèrement relevée à l'ail
Highlighted with a hint of garlic

RIZ BASMATI AROMATIQUE
AROMATIC BASMATI RICE
Avec petits légumes et herbes
With mini vegetables and herbs

FRITES MAISON
HOUSE FRIES
Coupées à la main et assaisonnées
Hand cut and perfectly seasoned

TOUS LES REPAS INCLUENT DES LÉGUMES SAISONNIERS, UN CHOIX DE SAUCE ET UN CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT
ALL MAIN DISHES INCLUDE SEASONAL VEGETABLES, ONE CHOICE OF SAUCE AND ONE CHOICE OF SIDE

Veuillez nous aviser de toute allergie ou demande spéciale.
Please inform your server of any food allergies or dietary concern.

STERLING