

STERLING

GRILLADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD

Table d'hôte

Soupe du jour

Soup of the day



Tartare de bœuf Sterling Silver fraîchement haché à la main, assaisonnements et croûtons maison

Hand cut Sterling Silver beef tartar, house seasoning and crispy homemade croutons

Ou / or

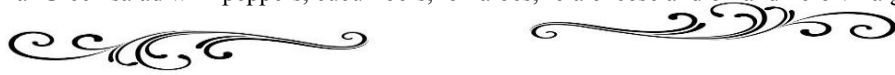
Feuilleté d'escargots avec une sauce crémeuse au fromage de chèvre et tombée d'épinards

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

Ou / or

Salade grecque traditionnelle avec poivrons, concombres, tomates et fromage feta, vinaigrette huile et herbe

Traditional Greek salad with peppers, cucumbers, tomatoes, feta cheese and oil and herb vinaigrette



Filet de saumon poêlé avec crevette géante, sauce béarnaise onctueuse, riz basmati aromatique et légumes frais de saison

Pan seared salmon topped with giant shrimp and a rich béarnaise sauce, served with aromatic basmati rice and fresh seasonal vegetables

Ou / or

Filet mignon Sterling Silver 8oz cuit à la flamme de bois d'érables, pomme de terre au four Monte Carlo, sauce aux deux poivres maison et légumes frais de saison

Flame grilled 8oz Sterling silver filet mignon, served with a twice baked potato, two peppercorn sauce and fresh seasonal vegetables

Ou / or

Carré d'agneau avec herbes de Provence, purée de pomme de terre Yukon gold, sauce porto maison et légumes frais

Rack of lamb "à la Provençal", served with a Yukon gold potato puree, port reduction sauce and fresh seasonal vegetables

Ou / or

Surlonge New York 12oz Sterling Silver grillé au bois d'érable, servi avec foie gras, purée de pomme de terre, sauce au porto et légumes frais

12 oz Sterling Silver NY sirloin grilled to perfection with maple wood and topped with foie gras, served with a garlic potato puree, port reduction sauce and fresh seasonal vegetables



Dessert du jour

Desserts of the Day

Café reg, thé ou tisane

79\$

Menu sujet a changement sans préavis