

Entrées

Crab cakes saisi à la poêle et servi avec sauce Dijon à l'ancienne	38
Pieuvre grillée servi avec oignons rouges, vinaigre de vin et huile d'olive extra-vierge	38
Crabe Royal d'Alaska	Prix du marché
Cocktail de crevettes 3 crevettes U10 servies avec notre sauce maison	28
Crevettes grillées 3 crevettes U10 servies sur bébé-épinards sauté à l'ail	28
Calmars légèrement farinés et frits	25
Huîtres fraîches sur demi-coquilles	6 pour 24
Huîtres Rockefeller grillées au four, avec épinards, échalotes françaises, miettes de bacon, Pernod et sauce mornay	6 pour 28
Pétoncles U10 sautés au vin blanc et à l'aneth avec un soupçon de crème	34
Tartare de thon d'Ahi Thon haché à la main avec câpres, oignons rouges et huile d'olive extra-vierge	32
Tartare de saumon Saumon haché à la main, avec câpres, frites, mangues fraîches et mayonnaise épicée	26
Escargots gratinés beurre à l'ail, vin blanc et fines herbes	24
Saumon fumé de Norvège servi avec huile d'olive extra-vierge, oignons et câpres	26
Brie fondant avec amandes rôties et miel	26
Sliders de surlonge (2 mini burgers avec fromage suisse)	20
Saucisses Chorizo servi avec poivrons rouges rôtis	24
Assiette de fruits de mer STERLINGS Calmars (légèrement farinés et frits), 2 Huîtres Rockefeller, 2 crevettes U10 grillé, servie avec légumes frais	56

Soupes

Chaudrée de palourdes maison , style nouvelle Angleterre	15
Soupe à l'oignon gratinée à la perfection avec fromage Suisse	14
Soupe du jour	10

Salades

Salade Grecque authentique Tomates savoura parfaitement mûres, oignons rouges, olives Kalamata, fromage feta Dodoni et huile d'olive extra-vierge	(pour 1) 18 (pour 2) 28
Salade César Laitue Romaine, bacon croustillant, fromage parmesan et notre vinaigrette maison	(pour 1) 14 (pour 2) 20
Salade maison Laitue artisanal, accompagnée de notre vinaigrette maison lime et gingembre	(pour 1) 12 (pour 2) 18
Quartier Iceberg Laitue Iceberg croquante avec notre vinaigrette maison au fromage bleu et morceaux de bacon croustillant	14

STERLINGS

Grillades

Bœuf USDA PRIME du Midwest américain, vieilli à sec et élevé sans antibiotiques.
Votre steak est ensuite coupé à la main, grillé à la perfection,
sur notre grill ouvert.

Filet mignon avec sauce au poivre flambée au Cognac	(8 oz) 58	(12 oz) 68
Filet mignon avec brie fondant (8 oz) servi sur purée de pommes de terre à l'ail rôti, légumes frais et sauce porto		64
Bifteck de côte, coupe STERLINGS (20 oz)		70
Steak de surlonge, coupe New York avec sauce au poivre flambée au Cognac (14 oz)		64
Côte de veau de lait grillée, coupe française (14 oz)		62
Carré d'agneau double coupe (agneau printanier) Saisi à la poêle et rôti au four		62
Côtelettes d'agneau grillées double coupe (agneau printanier)		62
Poulet Voltigeur Poitrine de poulet nourri au grain, grillé. servi avec purée de pommes de terre à l'ail rôti et légumes frais		36
Veau de lait Piccata Escalope de veau sautée, déglacé au vin blanc, garni de câpres, tranches de citron, accompagnées de Pappardelles au beurre et fromage parmesan		48
Steak Diane Tranches de filet mignon et champignons sautées, déglacer au cognac et sauce Bordelaise légèrement crémé, servi sur un lit de Pappardelles au beurre et parmesan		38
Sandwich au rôti de côte de boeuf Notre rôti de côte de bœuf tranché à la main, servi avec oignons caramélisés, fromage suisse et frites maison		30
Hamburger STERLINGS Bœuf de première qualité haché sur place et grillé, garni de fromage suisse avec frites maison		26
Cotes levées de porc BBQ sauce BBQ, salade de choux et frites maison		36
Steak de surlonge haché Bœuf de première qualité haché sur place et grillé, servi avec oignons caramélisés, purée de pommes de terre à l'ail rôti, légumes frais et sauce au poivre		34

Toutes nos grillades, sont servies avec des légumes frais
et un choix de pomme de terre

Assiette signature STERLINGS

Roti de côte de Bœuf au jus	(12 oz) 54	(17 oz) 64
Bien assaisonné et rôti lentement à feux doux pour assurer la saveur et la tendreté (Quantités limitées)		

Agrémentez votre coupe favorite!

Queue de homard des Maritimes (6oz)	22
Crabe Royal d'Alaska	Prix du marché
Crevette U10 grillée ou papillon	7
Choix de fromage (brie, bleu ou chèvre)	6
Sauce au poivre flambée au Cognac	6
Sauce au Porto	6

STERLINGS

Poissons frais et fruits de mer

Tous nos plats de poissons et fruits de mer sont servis avec des légumes frais et riz sauvage

Prise du jour , disponible selon les arrivages,	Prix du marché
Saumon grillé de l'Atlantique Nord Filet de saumon grillé à la perfection, assaisonné d'huile d'olive extra-vierge et citron	44
Loup de mer Méditerranéen Poisson entier, grillé et désossé, assaisonné d'huile d'olive extra-vierge et citron	54
Thon Ahi en croûte de sésames Thon rouge de qualité Ahi Saisi saignant	56
Bar de mer Chilien Cuit au four et assaisonné d'huile d'olive extra-vierge et citron	64
Assiette de queues de homard des Maritimes 2 queues de homard 6oz cuites au four avec beurre à l'ail au vin blanc	58
Assiette de crevettes papillons 5 crevettes U10, cuites au four avec beurre à l'ail au vin blanc	58
Assiette de Pétoncles 6 pétoncles, sautés au vin blanc et à l'aneth avec un soupçon de crème	62
Tartare de saumon Saumon haché à la main, avec câpres frites, mangues fraîches et mayonnaise épicée, Servi avec frites maison	42
Linguine aux fruits de mer Crevettes, pétoncles et palourdes sautés, deglacés au vin blanc, nappés de notre sauce tomate maison légèrement crémé, garnis d'échalotes et fromage parmesan	52

Terre et mer

Filet mignon et queue de homard des Maritimes Filet mignon 8oz grillé à la perfection et queue de homard 6oz cuite au four avec beurre à l'ail au vin blanc servis avec légumes frais, riz sauvage et sauce au poivre	78
Filet mignon et crevettes Filet mignon 8oz grillé à la perfection et 2 crevettes grillées U10, servis sur purée de pommes de terre à l'ail rôti, légumes frais et sauce porto	70
Poulet Voltigeur et crevettes Poitrine de poulet nourri au grain grillé accompagné de 2 crevettes U10 grillées ou papillons, servis sur purée de pommes de terre à l'ail rôti et légumes	50
Assiette du pêcheur	Prix du marché
Demi-livre crabe Royal d'Alaska, queue de homard des Maritimes (6oz), 2 crevettes U10 papillons, servi avec légumes frais, riz sauvage et beurre à l'ail au vin blanc	

Les à-côtés

Brocolis à la vapeur	6
Rapinis sautés à l'huile d'olive extra-vierge et ail	6
Asperges fraîches	6
Légumes frais du marché grillés	6
Champignons sautés	6
Bébé-épinards frais sautés à l'huile d'olive extra-vierge et ail	6
Pomme de terre au four	6
Pomme de terre purée à l'ail rôti	6
Frites maison	6
Riz sauvage	6

STERLINGS