

## TABLE D'HÔTE

<b>Calmars</b> légèrement farinés et frits	22
<b>Crab cakes</b>	35
<b>Saucisse Chorizo</b> avec poivrons rouges rôtis	14
<b>Brie fondu</b> avec amandes grillées et miel	23

## Plats Principaux

Les plats principaux sont servis avec choix de soupe, salade grecque authentique, salade César, salade maison ou betteraves roties avec fromage de chèvre

<b>Bifteck d'entrecôte</b> coupe STERLINGS (20 oz)	88
<b>Filet Mignon</b> (8 oz) sauce au poivre flambée au Cognac	70
<b>Poulet voltigeur en brochette</b>	46
<b>Loup de mer méditerranéen</b> poisson entier, grillé et désossé	64
<b>Dorade Royale</b> poisson entier, grillé et désossé	58
<b>Filet de saumon de l'Atlantique Nord, grillé</b>	54

Les assiettes ci-dessus sont servies avec légumes frais grillés et choix pommes de terre ou riz sauvage

<b>Steak Diane</b> Filets mignonnettes sautés avec champignons dans une sauce Bordelaise crémeuse, servies sur des tagliatelles	48
<b>Linguine aux fruits de mer</b> crevettes, pétoncles et palourdes sautés dans une sauce au vin blanc avec tomate et un soupçon de crème	62

**Dessert création du chef**  
frais du jour

## Hors d'oeuvre

<b>Crevettes géantes U6 cocktail, froid ou grillée</b>	11/chaque
<b>Pieuvre grillée</b> servi avec oignons rouges, vinaigre de vin rouge et huile d'olive vierge extra	38
<b>Crabe Royal d'Alaska</b>	Prix du marché
<b>Crab cakes</b>	38
<b>Calamars</b> légèrement farinés et frits	25
<b>Huitres fraîches</b> servies dans leur coquille	6 pour 24
<b>Huitres Rockefeller</b> cuites au four, riches comme Rockefeller	6 pour 28
<b>Pétoncles U10</b> sauce aneth au vin blanc avec une pointe de crème	36
<b>Tartare de thon Ahi</b> haché à la main	32
<b>Tartare de saumon</b> haché à la main	28
<b>Escargots gratinés</b> beurre à l'ail, vin blanc et herbes	24
<b>Saumon fumé norvégien</b>	26
<b>Brie fondu</b> avec amandes grillées et miel	26
<b>Sliders</b> (1 hamburger et 1 rôti de boeuf)	19
<b>Saucisses Chorizo</b> avec poivrons rouges rôtis	17
<b>Plateau chaud</b> STERLINGS 2 crevettes U6 grillée, calamars frits, 2 huitres Rockefeller, pieuvre grillée et légumes grillés	82

## Potages

<b>Chaudrée de palourdes maison</b> style Nouvelle-Angleterre	15
<b>Soupe à l'oignon gratinée à la française</b> oignons doux garni de fromages parfaitement fondu	14
<b>Soupe du jour</b>	10

## Salades

<b>Salade grecque authentique</b>	(pour 1) 18	(pour 2) 28
<b>Salade César</b> avec notre vinaigrette César maison	(pour 1) 14	(pour 2) 20
<b>Salade maison</b> avec notre vinaigrette maison lime et gingembre	(pour 1) 12	(pour 2) 18
<b>Salade "Wedge"</b> laitue iceberg croustillante, avec notre propre vinaigrette crémeuse au fromage bleu et morceaux de bacon		14

## Grillades

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

<b>Filet Mignon</b> (8 oz) sauce au poivre flambée au Cognac	60
<b>Filet Mignon</b> (12 oz) sauce au poivre flambée au Cognac	70
<b>Filet mignon garni de brie fondu</b> (8 oz) avec sauce porto	67
<b>Bifteck de côte</b> coupe STERLINGS (20 oz)	78
<b>Bifteck de côte</b> coupe junior (16 oz)	68
<b>Surlonge coupe New York</b> (16 oz) sauce au poivre flambée au Cognac	72
<b>Surlonge coupe New York, Junior</b> (12 oz) sauce au poivre flambée au Cognac	62
<b>Côte de Veau de Lait</b> coupe française (14 oz) sauce porto	62
<b>Carré d'Agneau Double Coupe</b> sauce porto	64
<b>Côtelettes d'agneau grillées double coupe</b>	64
<b>Poitrine de poulet de grain Voltigeur</b>	36
<b>Bifteck de surlonge USDA Prime haché</b> (hamburger steak) oignons caramélisé et sauce au poivre	34

## L'Assiette signée STERLINGS

**Côte de bœuf rôtie, au jus**  
Rôti lentement et assaisonné  
(jusqu'à épuisement des stocks)  
(12 oz) 58  
(17 oz) 68

Toutes les assiettes ci-dessus sont servies avec des légumes frais grillés et choix de pommes de terre

<b>Piccata de veau de lait</b> servie avec des pâtes tagliatelles au beurre et parmesan	50
<b>Steak Diane</b> Filets mignonnettes sautés avec champignons dans une sauce crémeuse Bordelaise, servie sur des tagliatelles au beurre et parmesan	38
<b>Sandwich au rôti de bœuf</b> oignons caramélisés et fromage sur baguette servi avec frites maison	30
<b>Hamburger</b> STERLINGS Bœuf USDA Prime, fraîchement haché servi avec frites maison	28
<b>Côtes levées de dos, BBQ</b> servies avec salade de chou et frites maison	38

## Poissons et fruits de mer

<b>Demandez à votre serveur la prise du jour</b>	Prix du marché
<b>Filet de saumon de l'Atlantique Nord, grillé</b>	44
<b>Loup de mer méditerranéen</b> poisson entier, grillé et désossé	54
<b>Thon poêlé en croûte de sésame</b> servi saignant	56
<b>Bar chilien</b> assaisonné d'huile d'olive extra vierge et de citron	66
<b>Queues de homard des Maritimes</b> deux queues de homard de 6 oz	58
<b>Crevettes géantes U6 grillées</b>	60
<b>Crevettes géantes U6 et pétoncles grillées</b>	60
Toutes les assiettes ci-dessus sont servies avec légumes frais grillés et riz sauvage	
<b>Tartare de Saumon</b> haché à la main et servi avec frites maison	42
<b>Linguine aux fruits de mer</b> Crevettes sautées, pétoncles et palourdes, sauce tomate avec un soupçon de crème	52

## Terre et mer

<b>Filet Mignon 8 oz et Crevette Jumbo U6</b>	69
<b>Filet Mignon 8 oz et Queue de Homard des maritimes</b>	82
<b>Surlonge coupe New York 12 oz et queue de homard des maritimes</b>	84

Toutes les assiettes terre et mer ci-dessus sont servies avec des légumes frais grillés et choix de pommes de terre ou de riz

## Les à cotés

Brocoli frais, cuit à la vapeur	9
Rapini frais, sautés à l'huile d'olive et à l'ail rôti	10
Asperges fraîches grillées	10
Légumes frais, grillés	8
Champignons sautés	8
Bébés épinards frais, sautés à l'huile d'olive et à l'ail rôti	8
Poutine	14
Pomme de terre au four	8
Purée de pommes de terre à l'ail rôti	8
Frites coupées à la main	8
Riz sauvage	8

STERLINGS