

Menu de groupe

Soupe ou Salade

Filet mignon (8oz)

avec sauce au poivre flambée au Cognac.

Servi avec légumes frais grillés
et choix de pomme de terre

Poisson du Jour

La prise du jour, servi avec des
légumes frais grillés et riz sauvage

Carré d'agneau double coupe

Agneau printanier, saisi à la poêle et fini au four.

Servi avec sauce au porto, légumes frais grillés
et choix de pommes de terre

Poulet Voltigeur et crevettes

Poitrine de poulet nourri au grain grillé accompagné
de 3 crevettes U10 grillées ou papillons, servis sur
purée de pommes de terre à l'ail rôti et légumes

Café Espresso, Cappuccino, Thé
Mille-Feuille ou soufflé au chocolat

85\$

STERLINGS

Menu de groupe

Entrée

Pieuvre, calmars, cocktail de crevettes ou salade maison

Plats

Bifteck de côte, coupe (14 oz)

Servi avec légumes frais grillés
et choix de pomme de terre

Filet mignon (8 oz)

avec sauce au poivre flambée au Cognac.
Servi avec légumes frais grillés
et choix de pomme de terre

Steak de surlonge, coupe New York (12 oz)

avec sauce au poivre flambée au Cognac.
Servi avec légumes frais grillés
et choix de pomme de terre

Bar de mer Chilien

Assaisonné d'huile d'olive extra-vierge et citron.
Servis avec légumes frais grillés et riz sauvage

**Café Espresso, Cappuccino, Thé
Mille-Feuille ou soufflé au chocolat**

110\$

STERLINGS

Menu de groupe

Entrée

Pieuvre, calmars ou crabcake

Salade César

Laitue Romaine, bacon croustillant, fromage parmesan et notre vinaigrette maison

Plats

Bifteck de côte, coupe (20 oz)

Servi avec légumes frais grillés et choix de pomme de terre

Assiette du pêcheur

Demi-livre patte crabe de l'Alaska, queue de homard des Maritimes (6oz), trois crevettes papillons U10, servis avec beurre à l'ail au vin blanc, légumes frais grillés et choix de riz sauvage ou pommes de terre

Filet mignon et queue de homard des Maritimes

Filet mignon 8oz grillé et queue de homard 6oz servis avec beurre à l'ail au vin blanc, sauce au poivre flambée au cognac, légumes frais grillés et choix de riz sauvage ou pommes de terre

Bar de mer Chilien

Assaisonné d'huile d'olive extra-vierge et citron. Servi avec légumes frais grillés et riz sauvage

Café Espresso, Cappuccino, Thé
Mille-Feuille ou soufflé

125\$

STERLINGS

Menu de Groupe - Midi

Soupe ou Salade

Filet mignon (6oz)

avec sauce au poivre flambée au Cognac.

Servi avec légumes frais grillés
et choix de pomme de terre

Saumon grillé de l'Atlantique Nord

Assaisonné d'huile d'olive extra-vierge et citron.

Servi avec légumes frais grillés et riz sauvage

Crevettes papillon

servi avec beurre à l'ail au vin blanc,
légumes frais grillés et riz sauvage

Steak Diane

Filet mignonnettes et champignons sautées,
déglacer au cognac et fini dans une sauce Bordelaise légèrement crémée,
servi sur un lit de Pappardelles au beurre et parmesan

Café Espresso, Cappuccino, Thé
Mille-Feuille ou soufflé au chocolat

50\$

STERLINGS

Menu de Groupe - Midi

Cocktail de Crevettes, Brie ou Quartier Iceberg

Filet mignon et queue de homard des Maritimes

Filet mignon 6 oz grillé et queue de homard 6oz
servis avec beurre à l'ail au vin blanc. sauce au
poivre flambée au cognac, légumes frais grillés
et choix de riz sauvage ou pomme de terre

Bifteck de côte (14 oz)

Servi avec légumes frais grillés
et choix de pomme de terre

Bar de mer Chilien

Assaisonné d'huile d'olive extra-vierge et citron.
Servi avec légumes frais grillé et riz sauvage

Assiette de Crevettes et Pétoncles

Trois crevettes et pétoncles U10 grillés,
assaisonnés d'huile d'olive extra-vierge et citron,
servis avec beurre à l'ail au vin blanc,
légumes frais grillés et riz sauvage

**Café Espresso, Cappuccino, Thé
Mille-Feuille ou chocolat soufflé**

70\$

STERLINGS