

Hors d'Oeuvres

Cocktail de Crevette Géante U6 , avec sauce cocktail	(chacune) 12
Crevette Géante U6 Grillée , servie sur bébés épinards frais, sautés à l'huile d'olive extra vierge et à l'ail rôtis	(chacune) 12
Tartare de Saumon , coupé à la main	28 / 40
Tartare de Thon , coupé à la main	32 / 48
Steak Tartare , coupé à la main	36 / 54
Saumon Fumé, de Percé, Fumoir Monsieur Émile	28
Pieuvre Grillée , servie avec oignons rouges et un filet d'huile d'olive extra vierge	39
Crab Cakes	22 / 40
Calamars , légèrement frits	25
Pétoncles , sauce crèmeuse à l'aneth et vin blanc	38
Huîtres Fraîches , servies nature dans leurs coquilles	(6 pour) 26
Huîtres Rockefeller , cuites au four, riches et savoureuses	(6 pour) 30
Escargots Gratinés , beurre à l'ail, vin blanc et fines herbes	20
Brie Fondu , avec amandes rôties et miel	26
Sliders , deux mini burgers gourmets de surlonge	18
Saucisses Chorizo , avec poivrons rouges rôtis	18
Dégustation STERLINGS pour 2 , deux crevettes U6 style scampi, une queue de homard des Maritimes 6 oz, calamars frits avec bébé épinards frais sautés à l'huile d'olive extra vierge et à l'ail rôtis	62
Dégustation STERLINGS pour 4 , quatre crevettes U6 style scampi, deux queue de homard des Maritimes 6 oz, calamars frits avec bébé épinards frais sautés à l'huile d'olive extra vierge et à l'ail rôtis	96

Potages

Chaudrée de Palourdes Maison , style Nouvelle-Angleterre	16
Soupe à l'Oignon Gratinée à la Française , oignons doux garni de fromages parfaitement fondu	15
Soupe du Jour	10

Salades

Salade Grecque Authentique	(pour 1) 20 (pour 2) 30
Salade César Maison	(pour 1) 16 (pour 2) 22
Salade de Betteraves rôties et Roquette garni de noix de grenoble rôties	18
Salade Lime et Gingembre	15
Salade "Wedge" iceberg croustillante avec notre propre sauce au fromage bleu et morceaux de bacon	16

STERLINGS

Grillades

Bœuf USDA PRIME
Vieilli a sec et coupé à la main quotidiennement

Filet Mignon 8oz , avec sauce au poivre flambée au Cognac	70
Filet Mignon 12oz , avec sauce au poivre flambée au Cognac	80
Filet Mignon 8oz garni de Brie Fondu , avec sauce porto	75
Bifteck de Côte Coupe STERLINGS 20oz	85
Surlonge Coupe New York 14oz , avec sauce au poivre flambée au Cognac	75
Côte de Veau de Lait Coupe Française 14oz , avec sauce porto	70
Carré d'Agneau Coupe Française , avec sauce porto	70
Côtelettes d'Agneau Grillées Coupe Française , assaisonnée avec de l'huile d'olive extra vierge et citron	70

L'Assiette Signée STERLINGS

Côte de Bœuf Rôtie (Roast Beef) - assaisonnée et rôtie lentement
(jusqu'à épuisement des stocks)

(12oz) 70

(16oz) 80

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

Les Classiques

Steak Diane , filets mignonnettes sautés avec champignons dans une sauce Bordelaise flambée au Cognac	48
Sandwich au Rôti de Bœuf STERLINGS , fraîchement tranché avec oignons caramélisés et fromage emmental sur pain baguette servi avec frites fraîchement coupées	30
Hamburger STERLINGS haché maison servi avec frites fraîchement coupées. Ajoutez; bacon, avocat, oignons caramélisés, champignons sautés, fromage emmental, fromage brie (5\$ chaque)	18
Bifteck de Surlonge Haché Maison (hamburger steak) oignons caramélisés et sauce au poivre flambée au Cognac servie avec légumes frais grillés et purée de pommes de terre à l'ail rôti	36
Poitrine de Poulet Grillée Voltigeur , poulet élevé en plein air servie avec légumes frais grillés et purée de pommes de terre à l'ail rôti	36
Dos de Côtes Levées BBQ , servies avec salade de chou et frites fraîchement coupées	36

STERLINGS

Poissons Frais

Filet de Saumon de l'Atlantique Nord Grillé assaisonné avec de l'huile d'olive extra vierge et citron	46
Bar de Mer Chilien assaisonné avec de l'huile d'olive extra vierge et citron	72
Loup de Mer Méditerranéen , poisson entier, grillé et désossé assaisonnée avec de l'huile d'olive extra vierge et citron	55
Morue Noire, Grillée assaisonnée avec de l'huile d'olive extra vierge et citron	55
Thon Poêlé en Croûte de Sésame	60

Terre et Mer

Filet Mignon 8oz et une Crevette U6 Style Scampi avec sauce au poivre flambée au Cognac et beurre à l'ail	79
Filet Mignon 8oz et une Queue de Homard des Maritimes 6 oz avec sauce au poivre flambée au Cognac et beurre à l'ail	92
Poitrine de Poulet Grillée Voltigeur et une Crevette U6 Style Scampi	48

Fruits de Mer

Queues de Homard des Maritimes , deux queues de homard 6 oz avec beurre à l'ail	68
Crevettes Style Scampi cinq crevettes U6 avec beurre à l'ail	68
Assiette du Pêcheur , une queue de homard des Maritimes 6 oz et trois crevettes U6 style scampi avec beurre à l'ail	68

Toutes les assiettes ci-dessus sont servies avec des
légumes frais grillés et du riz sauvage

Pâtes aux Fruits de Mer

Linguine aux Fruits de Mer , deux crevettes U6, pétoncles et palourdes, sautés et déglacés au vin blanc dans notre sauce marinara style maison avec un soupçon de crème	60
--	----

Les à Côtés

Brocoli Frais , cuit à la vapeur	10
Rapini Frais , sautés à l'huile d'olive extra vierge	10
Asperges Fraîches , grillées	10
Légumes Frais , grillés	10
Champignons Sautés	10
Bébés Épinards Frais , sautés à l'huile d'olive extra vierge et à l'ail rôti	10
Pomme de Terre au Four toute garnie , (crème sûre, fromage et bacon)	12
Pomme de Terre au Four	8
Purée de Pommes de Terre à l'ail Rôti	8
Frites Fraîchement Coupées	8
Riz Sauvage	8

STERLINGS