

Entrées

Crab Cakes , saisi à la poêle et servi avec sauce Dijon à l'ancienne	29
Pieuvre Grillée , servi avec oignons rouges, vinaigre de vin et huile d'olive extra-vierge	29
Cocktail de crevettes , 3 crevettes U10 servies avec notre sauce maison	20
Crevettes grillées , 3 crevettes U10 servies sur bébé-épinards sauté à l'ail	20
Calmars , légèrement farinés et frit	18
Huitres fraîches ou Rockefeller	Prix du Marché
Pétoncles U10 , sautés au vin blanc et à l'aneth avec un soupçon de crème	24
Tartare de thon Ahi , avec câpres, oignons rouges et huile d'olive extra-vierge	22
Tartare de saumon , Filet de saumon qualité sushi haché à la main, avec câpres frites et mangues fraîches	20
Escargots gratinés , beurre à l'ail, vin blanc et fines herbes	16
Saumon Fumé de Norvège , servi avec huile d'olive extra-vierge, oignons et câpres	18
Brie Fondant , avec amandes rôties et miel	18
« Slider », (deux mini burger avec fromage suisse)	12
Saucisses Chorizo	16
Assiette de fruits de mer STERLINGS , Calmars, 2 Crab cakes, 2 crevettes U10 servie avec bébé-épinards sautés à l'ail	52

Soupes

Chaudrée de palourdes maison , style nouvelle Angleterre	10
Soupe à l'oignon , gratinée à la perfection avec fromage Suisse	10
Soupe du jour	6

Salades

Salade Grecque authentique (Pour 1) 15 (Pour 2) 24

Tomates savoura parfaitement mûres, oignons rouges, olives Kalamata,
fromage Feta Dodoni et huile d'olive extra-vierge

Salade César (Pour 1) 10 (Pour 2) 16

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

Salade Maison (Pour 1) 8 (Pour 2) 14

Laitue artisanal, accompagnée de notre
vinaigrette maison lime et gingembre

Quartier Iceberg 10

Laitue Iceberg croquante avec notre vinaigrette maison
au fromage bleu et morceaux de bacon croustillant

Grillades

Bœuf (USDA Prime), nourri aux grains de maïs.

Viellies à sec, votre steak est ensuite coupé à la main quotidiennement et grillé à la perfection sur un grill ouvert au charbon de bois

Filet mignon (8oz)	49
Filet mignon (12oz)	59
Filet mignon avec brie fondant (8oz)	55
Servi sur pommes de terre purée à l'ail, légumes frais et sauce porto	
Bifteck de cote, coupe Sterlings (20oz)	59
Steak de surlonge, coupe New York (12oz)	48
Côte de veau de lait, coupe française (14oz)	48
Tendre et juteuse, grillée à la perfection selon votre goût	
Carré d'agneau (agneau printanier)	48
Saisi à la poêle et rôti au four	
Côtelettes d'agneau (agneau printanier)	48
Côtelettes d'agneau Grillées à la perfection sur charbon de bois	

Toutes nos grillades, sont servies avec des légumes frais

et un choix de pomme de terre

L'assiette Signée Sterlings

Roti de côte de Bœuf au jus
(16oz)56

(12oz) 46

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)	Prix du marché	
. Patte de crabe royal d'Alaska	Prix du	
marché		
. Crevette U10 Grillée ou papillon	Chaque	6
. Choix de fromage (Brie, bleu ou chèvre)		5
. Sauce au poivre flambée au Cognac		6
. Sauce au Porto		6

Les à cotés!

Brocolis à la vapeur		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	4	
Pomme de terre purée à l'ail rôti		4
Frites maison		4

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 frais de l'Atlantique Nord	34
Filet de saumon grillé à la perfection, assaisonné d'huile d'olive extra-vierge et citron	
Loup de mer Méditerranéen	44
Poisson entier, grillé et désossé, assaisonné d'huile d'olive extra-vierge et citron	
Thon Ahi en croûte de sésames	44
Thon rouge de qualité Ahi Saisi saignant	
Bar de mer Chilien	56
Cuit au four et assaisonné d'huile d'olive extra-vierge et citron	
Crevettes papillons	40
5 crevettes U10, cuites au four avec beurre à l'ail au vin blanc	
Pétoncles U10	44
Sautés au vin blanc et à l'aneth avec un soupçon de crème	
Assiette de queues de homard des Maritimes	48

2 queues de homard 6oz cuites au four avec beurre à l'ail au vin blanc

Tartare de saumon 29

Filet de saumon qualité sushi haché à la main, avec câpres frites et mangues fraîches,
servi avec frites maison

Surf N Turf

Filet mignon et queue de homard des Maritimes 68

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

Filet mignon et crevettes 62

Filet mignon 8oz grillé à la perfection et 2 crevettes grillées U10, servis sur pommes de terre
purée à l'ail, légumes frais et sauce Porto

Les classiques

Sandwich de rôti de côte de bœuf 24

Tranché à la main, de notre rôti de côte de bœuf, servi Avec oignons caramélisés, fromage suisse
et frites maison

Steak de surlonge haché 26

Haché sur place avec oignons caramélisés et sauce au poivre , servi avec légumes frais et
pommes de terre purée à l'ail

Hamburger Sterlings 18

Haché sur place, garni de fromage suisse, salade, tomate
oignons et cornichon, servi avec frites maison

Cotes levées de dos BBQ 28

Cotes levées de porc grillées avec sauce BBQ, servies avec salade de choux et frites maison

Poitrine de poulet et crevettes 38

Poitrine de poulet grillée nourri aux grains, accompagnée de 2 crevettes papillons U10 cuites
au four avec beurre à l'ail au vin blanc,
servie avec légumes frais et pomme de terre purée à l'ail

Poitrine de poulet grillé 26

Poulet nourri aux grains, servie avec légumes frais et pommes de terre purée à l'ail

Escalope de veau de lait Piccata 38

Escalopes de veau sautée au vin blanc, garni de câpres, tranches de citron
et échalotes, accompagnée de Pappardelles au beurre et fromage parmesan

Linguine aux fruits de mer 40

Crevettes, pétoncles et palourdes sautés au vin blanc, nappés d'une sauce tomate maison
légèrement crémé, garnis d'échalotes et fromage parmesan

Filet mignon et Pappardelles 30

Tranches de filet mignon sautées avec champignons et sauce Bordelaise au vin rouge
légèrement crémé, servies sur un lit de Pappardelles au beurre et parmesan