

Menu de groupe

Group Menu

Servis avec soupe du jour ou salade maison ou salade César
Served with soup of the day or house salad or caesar salad



Filet mignon (8oz)

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

Filet mignon (8oz)

Pepper sauce flambéed with Cognac. Served with fresh grilled vegetables & choice of potatoes

Prise du jour

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

Catch of the day

Catch of the day, served with fresh grilled vegetables & wild rice

Carré d'agneau double coupe

(agneau printanier)

Saisi à la poêle et rôti au four. Servi avec sauce au porto. légumes frais grillés et purée de pommes de terre à l'ail rôti

Rack of lamb double cut

(spring lamb)

Pan seared and roasted in the oven. Served with porto sauce. fresh grilled vegetables & roasted garlic mashed potatoes

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

Voltigeur Grain-Fed Chicken & Shrimps

Grilled chicken breast with two U10 shrimps (grilled or butterflied), served atop roasted garlic mashed potatoes and fresh grilled vegetables



Cafe et dessert

Coffee & dessert

75\$

STERLINGS

Menu de groupe

Group Menu

Servis avec soupe du jour ou salade maison ou salade César
Served with soup of the day or house salad or caesar salad



Bifteck de côte, coupe STERLINGS (20 oz)
Servi avec légumes frais grillés et choix de pomme de terre

Bone-in Ribeye steak, STERLINGS (20 oz)
Served with fresh grilled vegetables & choice of potatoes

Bar de mer Chilien
Cuit au four et assaisonné d'huile d'olive extra-vierge et citron
servi avec légumes frais grillé et riz sauvage

Chilean sea bass
*Oven baked and seasoned with extra virgin olive oil and lemon
Served with fresh grilled vegetables & wild rice*

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

Filet mignon and shrimps
*8 oz filet mignon, grilled to perfection and 2 grilled U10 shrimps,
served atop roasted garlic mashed potatoes,
fresh grilled vegetables and Porto sauce*

Assiette du pêcheur
Demi livre patte crabe de l'Alaska, queue de homard
des Maritimes (6oz), 3 crevettes U10 papillons,
servi avec légumes frais, riz sauvage et beurre à l'ail au vin blanc

Fisherman's Platter
*Half pound of Alaskan Crab legs, one Maritime Lobster Tail (6oz),
3 U10 butterfly shrimps, served with fresh
grilled vegetables, wild rice and garlic butter*



Cafe et dessert
Coffee & dessert

85\$

STERLINGS

Menu de groupe

Group Menu

1^{ER} SERVICE D'ENTRÉE :

Demi-livre patte crabe de l'Alaska ou pieuvre ou calmars
ou crabcake ou cocktail de crevettes

1ST SERVICE OF APPETIZER :

*Half pound Alaskan crab legs or octopus or calamari
or crabcake or shrimp cocktail*



2^E SERVICE CHOIX DE :

Soupe du jour ou salade maison ou salade César

2ND SERVICE CHOICE OF :

Soup of the day or house salad or caesar salad



3^EME SERVICE CHOIX DE PLAT PRINCIPAL

3RD SERVICE CHOICE OF MAIN COURSE :

Bifteck de côte, coupe STERLINGS (20 oz)

Servi avec légumes frais grillés et choix de pomme de terre

Bone-in Ribeye steak, STERLINGS (20 oz)

Served with fresh grilled vegetables & choice of potatoes

Bar de mer Chilien

Cuit au four et assaisonné d'huile d'olive extra-vierge et citron
servi avec légumes frais grillé et riz sauvage

Chilean sea bass

*Oven baked and seasoned with extra virgin olive oil and lemon
Served with fresh grilled vegetables & wild rice*

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 grillé, riz sauvage et sauce au poivre

Filet mignon and Maritime lobster tail

*8 oz filet mignon, grilled to perfection, and 6oz lobster tail,
oven baked with white wine and garlic butter.
Served with fresh grilled vegetables, wild rice and pepper sauce*

Assiette du pêcheur

Demi-livre patte crabe de l'Alaska, queue de homard
des Maritimes (6oz), 3 crevettes U10 papillons,
servi avec légumes frais grillé, riz sauvage et beurre à l'ail au vin blanc

Fisherman's Platter

*Half pound of Alaskan Crab legs, one Maritime Lobster Tail (6oz),
3 U10 butterfly shrimps, served with fresh
grilled vegetables, wild rice and garlic butter*



Cafe et dessert

Coffee & dessert

115\$

STERLINGS