

## Hors d'oeuvre

<b>Crevettes géantes U6 cocktail</b> avec notre sauce maison	11/chaque
<b>Crevettes géantes U6 grillées</b> servis sur bébé épinards frais, sautés à l'huile d'olive et à l'ail rôties	11/chaque
<b>Pieuvre grillée</b> servi avec oignons rouges, vinaigre de vin rouge et huile d'olive vierge extra	38
<b>Crab cakes</b>	un 20    deux 38
<b>Calamars</b> légèrement farinés et frits	25
<b>Huîtres fraîches</b> servies dans leur coquille	6 pour 24
<b>Huîtres Rockefeller</b> cuites au four, riches comme Rockefeller	6 pour 28
<b>Pétoncles</b> sauce aneth au vin blanc avec une pointe de crème	36
<b>Tartare de saumon</b> haché à la main	28
<b>Escargots gratinés</b> beurre à l'ail, vin blanc et herbes	20
<b>Saumon fumé norvégien</b>	26
<b>Brie fondu</b> avec amandes grillées et miel	26
<b>Sliders</b>	17
<b>Saucisses Chorizo</b> avec poivrons rouges rôties	17
<b>Dégustation STERLINGs pour deux</b> deux crevettes style scampi, queue de homard des maritimes, calamars frits et bébé épinards frais sautés à l'huile d'olive et à l'ail rôties	46
<b>Dégustation STERLINGs pour quatre</b> quatre crevettes style scampi, deux queue de homard des maritimes, quatre huîtres Rockefeller, calamars frits et bébé épinards frais sautés à l'huile d'olive et à l'ail rôties	110

## 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 crèmeuse au fromage bleu et morceaux de bacon	14
<b>Salade de betteraves rôties et fromage de chèvre</b>	15

STERLINGs

## 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	64
<b>Filet Mignon</b> (12 oz) sauce au poivre flambée au Cognac	74
<b>Filet mignon garni de brie fondu</b> (8 oz) avec sauce porto	70
<b>Bifteck de côte</b> coupe STERLINGs (20 oz)	82
<b>Bifteck de côte</b> coupe junior (16 oz)	72
<b>Surlonge coupe New York</b> (16 oz) sauce au poivre flambée au Cognac	75
<b>Surlonge coupe New York, Junior</b> (12 oz) sauce au poivre flambée au Cognac	65
<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 Voltigeur</b> nourris aux grains	36
<b>Bifteck de surlonge haché maison</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) 62

(17 oz) 72

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	48
<b>Steak Diane</b> Filets mignonettes sautés avec champignons dans une sauce crémeuse Bordelaise, servie avec tagliatelles au beurre et parmesan	40
<b>Sandwich au rôti de bœuf</b> oignons caramélisés et fromage sur baguette servi avec frites maison	28
<b>Hamburger</b> STERLINGs fraîchement haché maison servi avec frites	24
<b>Côtes levées de dos, BBQ</b> servies avec salade de chou et frites maison	34

STERLINGs

## Poissons et fruits de mer

Demandez à votre serveur la prise du jour	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	54
<b>Bar chilien</b> assaisonné d'huile d'olive extra vierge et de citron	68
<b>Queues de homard des Maritimes</b> deux queues de homard de 6 oz	62
<b>Crevettes géantes U6 style scampi</b>	60
<b>Assiette du pêcheur</b> une queue de homard des maritimes et trois crevettes U6 style scampi	64

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	38
<b>Linguine aux fruits de mer</b> Crevettes sautées, pétoncles et palourdes, sauce tomate avec un soupçon de crème	50

## Terre et mer

<b>Filet Mignon 8 oz et Crevette U6 style scampi</b>	75
<b>Filet Mignon 8 oz et Queue de Homard des maritimes</b>	89
<b>Mignonettes et deux Crevettes U6 style scampi</b> Deux mignonettes enrobées avec bacon et deux crevettes U6 style scampi	64
<b>Poulet Voltigeur et Crevette U6 style scampi</b>	47

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

STERLING\$