



## MENU DE GROUPE 1

Les menus de groupe ne sont pas disponibles le samedi soir. Un nombre minimum d'invités est requis pour les menus de groupe. Des arrangements doivent être faits au moins 48 heures au préalable. Le prix et la disponibilité peuvent changer sans préavis.

Tous les plats principaux sont servis avec des asperges étuvées, fraîches et choix de:

Salade Gibbys (anchois sur demande) ou  
Gaspacho Andalou ou tomates et oignons marinés

et choix de:

Monte Carlo (farci avec crème sûre, bacon et ciboulette) ou  
pomme de terre au four ou riz pilaf

### DE LA TERRE

ENTRECÔTE GRILLÉE 22 oz coupe Gibbys

BIFTECK DE FAUX-FILET 15 oz

SURLONGE EN CROÛTE 12 oz  
légèrement pané avec moutarde de Dijon, chapelure assaisonnée et poivre noir

PETIT FILET MIGNON 8 oz

CARRÉ D'AGNEAU - Youville  
marinés aux fines herbes et à l'ail

CARRÉ D'AGNEAU - Saint-Sauveur  
provençale, légèrement pané aux fines herbes, ail et moutarde

SHISHKEBAB DE FILET MIGNON mariné

POULET À LA KIEV  
poitrines farcies d'un beurre à la ciboulette et aux fines herbes

AUBERGINE PARMESAN  
(Végétarien) aubergine italienne au four, gratinée

CARI DE POIS CHICHE ET NOIX DE COCO (vegan)  
Servi avec du chou-fleur glacé à la mangue et un pavé de papadam infusé aux poireaux

### DE LA MER

POISSONS FRAIS (s.v.p. voir notre carte quotidienne)

CREVETTES PROVENÇALES grillées au beurre à l'ail

CREVETTES AU CARI

\*piquante, style Punjabi, servies avec chutney à la mangue

QUEUES DE HOMARD CANADIEN (3) grillées

### DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT

GÂTEAU AU FROMAGE AUX BLEUETS

TARTE À LA LIMETTE

CRÈME GLACÉE maison

TRIO DE SORBET maison

THÉ - CAFÉ - DÉCAFÉINÉ - TISANE

Prix par personne 64.50 \$ + taxes et pourboire

## GROUP MENU 1

Group menus not available on Saturday evenings. Group menus are subject to a required minimum number of guests and must be arranged 48 hours prior to reservation. Prices and availability are subject to change without prior notification.

Main courses served with fresh steamed asparagus

and choice of:

Gibbys Salad (anchovies on request) or Gaspacho Andalous or  
tomato and onion marinade

and choice of:

Monte Carlo (double baked with bacon, sour cream and chives)  
or baked potato or rice pilaf

### FROM THE LAND

RIB STEAK 22 oz Gibbys cut

RIB EYE STEAK 15 oz

SIRLOIN EN CROÛTE 12 oz  
Encrusted with a medley of Dijon mustard, seasoned bread crumbs and black peppercorns

PETIT FILET MIGNON 8 oz

RACK OF LAMB - Youville  
marinated in fine herbs and garlic

RACK OF LAMB - St. Sauveur  
provençale, brushed with mustard and lightly dusted with herbed garlic breading

FILET MIGNON SHISHKEBAB marinated

CHICKEN KIEV  
chicken breasts, stuffed with butter, chives and fine herbs

EGGPLANT PARMESAN  
(Vegetarian) Baked Italian eggplant, gratinée

CHICKPEA COCONUT CURRY (vegan)  
Served with Mango glazed cauliflower and leek infused papadam

### FROM THE SEA

FRESH FISH (from our daily fresh fish menu)

SHRIMP PROVENÇALE broiled with garlic butter

CURRIED SHRIMPS

\*spicy, Punjabi style, served with mango chutney

CANADIAN LOBSTER TAILS (3) broiled

### DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE

FRESH BLUEBERRY CHEESE CAKE

KEY LIME PIE

ICE CREAM homemade

SHERBET TRIO homemade

TEA - COFFEE - BREWED DECAF - HERBAL TEA

Price per person \$ 64.50 + taxes and gratuity



## MENU DE GROUPE 2

Les menus de groupe ne sont pas disponibles le samedi soir. Un nombre minimum d'invités est requis pour les menus de groupe. Des arrangements doivent être faits au moins 48 heures au préalable. Le prix et la disponibilité peuvent changer sans préavis.

### HORS-D'ŒUVRES

- SOUPE AUX PALOURDES *style Nouvelle-Angleterre*  
SAUCISSES DE SURLONGE AVEC JALAPENO, GRILLÉES  
*\*piquantes, servi avec chutney à la mangue*  
SAUMON FUMÉ FRAIS *de notre fumoir*  
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE (8)  
MOULES PROVENÇALE *grillées au four, réhaussées  
d'échalotes françaises, d'ail et miettes de bacon*

Tous les plats principaux sont servis avec des asperges étuvées, fraîches et choix de:

*Salade Gibbys (anchois sur demande) ou  
Gaspacho Andalou ou tomates et oignons marinés*

et choix de:

*Monte Carlo (farci avec crème sûre, bacon et ciboulette) ou  
pomme de terre au four ou riz pilaf*

### DE LA TERRE

- ENTRECÔTE GRILLÉE 22 oz *coupe Gibbys*  
BIFTECK DE FAUX-FILET 15 oz  
SURLONGE 15 OZ *coupe newyorkaise*  
SURLONGE EN CROÛTE 12 oz  
*légèrement pané avec moutarde de Dijon, chapelure assaisonnée  
et poivre noir*  
PETIT FILET MIGNON 8 oz  
MIGNONS DE BOEUF À LA DIANE 12 oz  
*avec champignons, échalotes françaises, sauce au cognac et poivre noir*  
SHISHKEBAB DE FILET MIGNON *mariné*  
CARRÉ D'AGNEAU - Youville  
*marinés aux fines herbes et à l'ail*  
CARRÉ D'AGNEAU - Saint-Sauveur  
*provençale, légèrement pané aux fines herbes,  
ail et moutarde*  
POULET À LA KIEV  
*poitrines farcies d'un beurre à la ciboulette et aux fines herbes*  
AUBERGINE PARMESAN  
*(Végétarien) aubergine italienne au four, gratinée*  
CARI DE POIS CHICHE ET NOIX DE COCO (vegan)  
*Servi avec du chou-fleur glacé à la mangue et un pavé  
de papadam infusé aux poireau*

### DE LA MER

- POISSONS FRAIS (*s.v.p. voir notre carte quotidienne*)  
CREVETTES PROVENÇALES *grillées au beurre à l'ail*  
CREVETTES AU CARI  
*\*piquante, style Punjabi, servies avec chutney à la mangue*  
QUEUES DE HOMARD CANADIEN (3) *grillées*

### DESSERTS

- MOUSSE AU CHOCOLAT  
GÂTEAU AU FROMAGE AUX BLEUETS  
TARTE À LA LIMETTE  
CRÈME GLACÉE *maison*  
TRIO DE SORBET *maison*  
THÉ - CAFÉ - DÉCAFÉINÉ - TISANE

Prix par personne 78.75 \$ + taxes et pourboire

## GROUP MENU 2

Group menus not available on Saturday evenings. Group menus are subject to a required minimum number of guests and must be arranged 48 hours prior to reservation. Prices and availability are subject to change without prior notification.

### APPETIZERS

- CLAM CHOWDER *New England style*  
GRILLED JALAPENO SIRLOIN SAUSAGE  
*\*spicy, served with mango chutney*  
FRESH SMOKED SALMON *home smoked*  
ESCARGOTS BOURGUIGNONNE (8)  
MUSSELS PROVENÇALE  
*oven baked, with French shallots, garlic and crumbled bacon*

Main courses served with fresh steamed asparagus and choice of:

*Gibbys Salad (anchovies on request) or Gaspacho Andalous or  
tomato and onion marinade*

and choice of:

*Monte Carlo (double baked with bacon, sour cream and chives)  
or baked potato or rice pilaf*

### FROM THE LAND

- RIB STEAK 22 oz *Gibbys cut*  
RIB EYE STEAK 15 oz  
SIRLOIN 15 OZ *New York cut*  
SIRLOIN EN CROÛTE 12 oz  
*Encrusted with a medley of Dijon mustard, seasoned bread crumbs  
and black peppercorns*  
PETIT FILET MIGNON 8 oz  
MIGNONS OF BEEF DIANE 12 oz  
*with mushrooms, french shallots, cognac and black peppercorn sauce*  
FILET MIGNON SHISHKABOB *marinated*  
RACK OF LAMB - Youville  
*marinated in fine herbs and garlic*  
RACK OF LAMB - St. Sauveur  
*provençale, brushed with mustard and lightly dusted  
with herbed garlic breading*  
CHICKEN KIEV  
*chicken breasts, stuffed with butter, chives and fine herbs*  
EGGPLANT PARMESAN  
*(Vegetarian) Baked Italian eggplant, gratinée*  
CHICKPEA COCONUT CURRY (vegan)  
*Served with Mango glazed cauliflower and leek infused  
papadam*

### FROM THE SEA

- FRESH FISH (*from our daily fresh fish menu*)  
SHRIMP PROVENÇALE *broiled with garlic butter*  
CURRIED SHRIMPS  
*\*spicy, Punjabi style, served with mango chutney*  
CANADIAN LOBSTER TAILS (3) *broiled*

### DESSERTS

- CHOCOLATE MOUSSE  
FRESH BLUEBERRY CHEESE CAKE  
KEY LIME PIE  
ICE CREAM *homemade*  
SHERBET TRIO *homemade*

TEA - COFFEE - BREWED DECAF - HERBAL TEA

Price per person \$ 78.75 + taxes and gratuity