

gibbys

HUÎTRES & MOULES FRAÎCHES

HUÎTRES SUR DEMI-COQUILLES	26.50
HUÎTRES "ROCKEFELLER"	32.75
MOULES PROVENÇALES	17.50
<i>grillées au four, réhaussées d'échalotes françaises, d'ail et miettes de bacon</i>	

POTAGES et SALADES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	16.95
BISQUE DE CREVETTES <i>au cognac</i>	15.75
CHAUDRÉE DE PALOURDES <i>style Nouvelle-Angleterre</i>	16.95
SALADE GIBBYS (<i>anchois sur demande</i>)	10.95

HORS-D'ŒUVRE

CREVETTES AU CARI	25.95
<i>*piquantes, style Punjabi, servies avec chutney à la mangue</i>	
GÂTEAU DE CRABE <i>servie avec une sauce d'aïoli aux chipotles et poivrons rouges</i>	24.50
SAUCISSES DE SURLONGE AVEC JALAPENO GRILLÉES	15.50
<i>*piquantes, servies avec chutney à la mangue</i>	
COCKTAIL DE CREVETTES	26.95
SAUMON FUMÉ FRAIS <i>de notre fumoir</i>	20.95
CREVETTES SAUTÉES À L'AIL	25.50
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE	19.50
TARTE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES	16.75
<i>portobello, pleurote, shiitake et girolle dans une pâte feuilletée servie avec une réduction aux champignons</i>	

FRESH OYSTERS & MUSSELS

CHILLED OYSTERS ON THE HALF SHELL	26.50
OYSTERS ROCKEFELLER	32.75
<i>oven baked, with spinach, French shallots, crumbled bacon, Pernod and mornay sauce</i>	
MUSSELS PROVENÇALE	17.50
<i>oven baked with French shallots, garlic and crumbled bacon</i>	

SOUPS & SALAD

ONION SOUP GRATINÉE	16.95
SHRIMP BISQUE <i>au cognac</i>	15.75
CLAM CHOWDER <i>New England style</i>	16.95
GIBBYS SALAD <i>anchois on request</i>	10.95

APPETIZERS

CURRIED SHRIMP	25.95
<i>*spicy, Punjabi style, served with mango chutney</i>	
CRAB CAKE	24.50
<i>served with a chipotle aioli red pepper sauce</i>	
GRILLED JALAPENO SIRLOIN SAUSAGES	15.50
<i>*spicy, served with mango chutney</i>	
SHRIMP COCKTAIL	26.95
FRESH SMOKED SALMON <i>home smoked</i>	20.95
SAUTÉED GARLIC SHRIMPS	25.50
ESCARGOTS BOURGUIGNONNE	19.50
WILD MUSHROOM TART	16.75
<i>Portobello, Oyster, Shiitake and Chanterelle in puff pastry served with a mushroom reduction</i>	

Tous les plats principaux sont servis avec des asperges étuvées, fraîche 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 MER

POISSONS FRAIS (<i>s.v.p. voir notre carte quotidienne</i>)	
CREVETTES PROVENÇALES <i>grillées au beurre à l'ail</i>	51.50
CREVETTES AU CARI	53.00
<i>*piquante, style Punjabi, servies avec chutney à la mangue</i>	
QUEUES DE HOMARD CANADIEN (3) <i>grillées</i>	57.00
HOMARD bouilli ou grillée (deux livres)	67.75
<i>Nouvelle-Écosse "hard shell" de premier choix</i>	

Ajoutez à votre plat principal
CREVETTES PROVENÇALES (3) *grillées*
ou
QUEUE DE HOMARD CANADIEN, *grillée*
pour \$18.00

DE LA TERRE

ENTRECÔTE GRILLÉE 22 oz <i>coupe Gibbys</i>	58.50
BIFTECK DE FAUX-FILET 15 oz	56.75
SURLONGE 15 oz <i>coupe newyorkaise</i>	62.00
SURLONGE TERIYAKI 12 oz	42.25
SURLONGE EN CROÛTE 12 oz	49.95
<i>légèrement pané avec moutarde de Dijon, chapelure assaisonnée et poivre noir</i>	
BIFTECK AU POIVRE 15 oz <i>coupe newyorkaise, sauce au cognac et poivre vert de Madagascar</i>	65.25
FILET MIGNON 12 oz <i>coeur de filet</i>	63.25
PETIT FILET MIGNON 8 oz <i>coeur de filet</i>	55.95
MIGNONS DE BOEUF À LA DIANE	64.25
<i>avec champignons, échalotes françaises, sauce au cognac et poivre noir</i>	
FILET MIGNON DE BOEUF WELLINGTON 8 oz <i>recouvert de duxelle aux champignons, enveloppé dans une pâte feuilletée et servi avec une sauce Bordelaise</i>	64.00
CARRÉ D'AGNEAU - Youville	62.50
<i>marinés aux fines herbes et à l'ail</i>	
CARRÉ D'AGNEAU - Saint-Sauveur	62.50
<i>provençale, légèrement pané aux fines herbes, ail et moutarde</i>	
OSSO BUCO	46.95
<i>Jarret de veau braisé, servi dans une sauce milanaise</i>	
SHISHKEBAB DE FILET MIGNON <i>mariné</i>	50.75
POULET À LA KIEV	41.75
<i>poitrines farcies d'un beurre à la ciboulette et aux fines herbes</i>	
AUBERGINE PARMESAN	30.25
<i>(Végétarien) aubergine italienne au four, gratinée</i>	
CARI DE POIS CHICHE ET NOIX DE COCO (<i>vegan</i>)	30.95
<i>Servi avec du chou-fleur glacé à la mangue et un pavé de papadam infusé aux poireaux</i>	

LES À-CÔTÉS

SAUCISSES DE SURLONGE AVEC JALAPENO GRILLÉES	15.50
<i>*piquantes, servi avec chutney à la mangue</i>	
CHAMPIGNONS <i>sautés aux fines herbes</i>	9.75
ÉPINARDS FRAIS À LA CRÈME	9.75
SAUCES: BÉARNAISE, AU POIVRE OU À LA DIANE	6.50

Les taxes et le service ne sont pas inclus
Pas de supplément pour le partage

Main courses served with fresh steamed asparagus and choice of:

Gibbys Salad (*anchois on request*) or Gaspacho Andalou 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 SEA

FRESH FISH (<i>from our daily fresh fish menu</i>)	
SHRIMP PROVENÇALE <i>broiled with garlic butter</i>	51.50
CURRIED SHRIMPS	53.00
<i>*spicy, Punjabi style, served with mango chutney</i>	
CANADIAN LOBSTER TAILS (3) <i>broiled</i>	57.00
LOBSTER boiled or grilled	67.75
<i>Nova Scotia "hard shell" premium select</i>	

Add to any main course item
JUMBO SHRIMP PROVENÇALES (3) *broiled*
or
CANADIAN LOBSTER TAIL *broiled*
for \$18.00

FROM THE LAND

RIB STEAK 22 oz <i>Gibbys cut</i>	58.50
RIB EYE STEAK 15 oz	56.75
SIRLOIN 15 oz <i>New York cut</i>	62.00
SIRLOIN STEAK TERIYAKI 12 oz	42.25
SIRLOIN EN CROÛTE 12 oz	49.95
<i>encrusted with a medley of Dijon mustard, seasoned bread crumbs and black peppercorns</i>	
STEAK AU POIVRE 15 oz <i>New York cut cognac and Madagascar green peppercorn sauce</i>	65.25
FILET MIGNON 12 oz <i>center cut</i>	63.25
PETIT FILET MIGNON 8 oz <i>center cut</i>	55.95
MIGNONS OF BEEF DIANE 12 oz	64.25
<i>with mushrooms, french shallots, cognac and black peppercorn sauce</i>	
FILET MIGNON OF BEEF WELLINGTON 8 oz	64.00
<i>covered with mushrooms duxelle, wrapped in puff pastry and served with Bordelaise sauce</i>	
RACK OF LAMB - Youville	62.50
<i>marinated in fine herbs and garlic</i>	
RACK OF LAMB - St. Sauveur	62.50
<i>provençale, brushed with mustard and lightly dusted with herbed garlic breading</i>	
OSSO BUCCO	46.95
<i>Braised veal shank, served in a Milanese sauce</i>	
FILET MIGNON SHISHKABOB <i>marinated</i>	50.75
CHICKEN KIEV	41.75
<i>chicken breasts, stuffed with butter, chives and fine herbs</i>	
EGGPLANT PARMESAN	30.25
<i>(Vegetarian) Baked Italian eggplant, gratinée</i>	
CHICKPEA COCONUT CURRY (<i>vegan</i>)	30.95
<i>served with Mango glazed cauliflower and leek infused papadam</i>	

Taxes and service are not included
No additional charge for sharing

DESSERTS

DÉLICE AU CHOCOLAT GIBBYS	12.75
<i>un mélange onctueux et croquant</i>	
CRÊPE JUBILÉ	13.25
<i>crème glacée maison dans une crêpe croustillante, avec cerises</i>	
PROFITEROLES	11.50
MOUSSE AU CHOCOLAT	11.75
CRÈME BRÛLÉE	14.25
GÂTEAU AU FROMAGE AUX BLEUETS	13.25
TARTE À LA LIMETTE	12.75
CROÛTE AUX POMMES CHAUDES	13.50
<i>avec crème glacée et sauce caramel</i>	
CRÈME GLACÉE <i>maison</i>	9.75
TRIO DE SORBET <i>maison</i>	8.50
COUPE DAME BLANCHE <i>crème glacée avec sauce suchard et crème fouettée</i>	10.75

DESSERTS

GIBBYS CHOCOLATE DELIGHT	12.75
<i>a medley of smooth, dark and crunchy</i>	
CREPE JUBILEE	13.25
<i>homemade ice cream in a crispy crepe, topped with cherries</i>	
PROFITEROLES	11.50
CHOCOLATE MOUSSE	11.75
CRÈME BRÛLÉE	14.25
FRESH BLUEBERRY CHEESECAKE	13.25
KEY LIME PIE	12.75
HOT APPLE CROÛTE	13.50
<i>with ice cream and caramel sauce</i>	
ICE CREAM <i>homemade</i>	9.95
SHERBET TRIO <i>homemade</i>	8.50
COUPE DAME BLANCHE	10.75
<i>homemade ice cream with suchard sauce and whipped cream</i>	

VINS AU VERRE

Parmi notre vaste sélection de vin au verre choisissez un vin pour accompagner chacun de vos plats.
Nous servons un quart de la bouteille pour un quart du prix.

Bonne dégustation !!

WINE BY THE GLASS

Our extensive "wine by the glass" selection allows you to enjoy a different wine with each course.
We serve you a quarter of the bottle for a quarter of the price.

Enjoy!