



DESSERTS

DELICE AU CHOCOLAT GIBBYS <i>un mélange onctueux et croquant</i>	12.75
CRÈME BRÛLÉE	14.25
TARTE À LA LIMETTE	12.75

DESSERTS

GIBBYS CHOCOLATE DELIGHT <i>a medley of smooth, dark and crunchy</i>	12.75
CRÈME BRÛLÉE	14.25
KEY LIME PIE	12.75

Vivez l'expérience Gibbys à domicile.

Laissez nous préparer vos repas préférés pour apporter.

Ce service de cueillette est disponible du mercredi au dimanche entre 17 :00 et 21 :00.

Placez votre commande par téléphone la journée même entre 12h et 21h au 514-282-1837

Bring the Gibbys experience home.

Have us cook your favorite meal

for curbside pick up.

This service is available

Wednesday to Sunday

from 5pm and 9pm.

Place your orders by phone the

same day between

12:00pm – 9:00pm

at 514-282-1837.

HORS-D`ŒUVRES

HUÎTRES "ROCKEFELLER" <i>grillées au four, avec épinards, échalotes françaises, miettes de bacon, Pernod et sauce mornay</i>	32.75
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	16.95
SALADE GIBBYS (<i>anchois sur demande</i>)	10.95
SAUCISSES DE SURLONGE AVEC JALAPENO, GRILLÉES <i>*piquantes, servi avec chutney à la mangue</i>	15.50
CREVETTES SAUTÉES À L'AIL	25.50
COCKTAIL DE CREVETTES	26.95

CASSE-CROUTE

HAMBURGER avec frites <i>Galette de boeuf haché maison de 10 oz avec oignons caramélisés croustillants, fromage Emmental et sauce BBQ Gibbys</i>	22.00
SANDWICH AU FILET DE BOEUF GIBBYS avec frites <i>Fines tranches de filet mignon, oignons carmelisés, fromage Emmental et épices maison</i>	

APPETIZERS

OYSTERS ROCKEFELLER <i>oven baked, with spinach, French shallots, crumbled bacon, Pernod and mornay sauce</i>	32.75
ONION SOUP GRATINÉE	16.95
GIBBY SALAD (<i>anchovies on request</i>)	10.95
GRILLED JALAPENO SIRLOIN SAUSAGES 15.50 <i>* spicy, served with mango chutney</i>	
SAUTÉED GARLIC SHRIMPS	25.50
SHRIMP COCKTAIL	26.95

CASSE-CROUTE

HAMBURGER avec frites <i>10oz house prime beef patty with crispy caramelized onions, Emmental cheese and Gibbys BBQ sauce</i>	22.00
SANDWICH AU FILET GIBBYS avec frites <i>thinly sliced filet mignon, crispy caramelized onions and Gibbys spices</i>	24.00



FORFAIT DINER DES FÊTES

RÔTI DE CÔTE DE BOEUF au jus (pour quatres personnes)	
– cuit	295.00
– non-cuit	275.00

Côte de bœuf (+/- 6 livres cru)

Servi avec un choix de pommes de terre,

Salade Gibbys et dessert du jour

(doit être commandé 24 heures à l'avance)

HOLIDAY DINNER PACKAGE

PRIME RIB ROAST au jus (serves four) – cooked	295.00
– uncooked	275.00

Prime Rib (+/- 6lbs uncooked)

served with choice of potatoes, Gibbys salad, and dessert of the day

(must be ordered 24 hours in advance)





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

Salade Gibbys (anchois sur demande) ou Gaspacho Andalou

et choix de:

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

DE LA MER

SAUMON DE L'ATLANTIQUE FRAIS <i>poché à l'aneth ou grillé</i>	38.75
CREVETTES PROVENÇALES <i>grillées au beurre à l'ail</i>	51.50
QUEUES DE HOMARD CANADIENNE (3) <i>grillées</i>	57.00

Ajoutez à votre plat principal

CREVETTES PROVENÇALE (3) *grillées.*

ou

QUEUE DE HOMARD CANADIENNE *grillée*

pour 18.00 \$



Main courses served with fresh steamed asparagus and choice of:

Gibbys Salad (anchovies on request) or Gaspacho Andalou

and choice of:

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

FROM THE SEA

FRESH ATLANTIC SALMON <i>poached or grilled</i>	38.75
SHRIMP PROVENÇALE <i>broiled with garlic butter</i>	51.50
CANADIAN LOBSTER TAILS (3) <i>broiled</i>	57.00

Add to any main course item

JUMBO SHRIMP PROVENÇALE (3) *broiled*

or

CANADIAN LOBSTER TAIL *broiled*

for \$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
BIFTECK AU POIVRE 15 oz <i>coupe newyorkaise, sauce au cognac et poivre vert de Madagascar</i>	65.25
PETIT FILET MIGNON 8 oz <i>cœur de filet</i>	55.95
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 <i>mariné aux fines herbes et à l'ail</i>	62.50
POULET À LA KIEV <i>poitrines farcies d'un beurre à la ciboulette et aux fines herbes</i>	41.75
AUBERGINE PARMESAN (Végétarien) <i>aubergine italienne au four, gratinée</i>	30.25

LES À-CÔTES

SAUCISSES DE SURLONGE AVEC JALAPENO GRILLÉES <i>* piquantes, servi avec chutney à la mangue</i>	15.50
SAUCES: AU POIVRE OU BORDELAISE	6.50

Les taxes ne sont pas inclus

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
STEAK AU POIVRE 15 oz <i>New York cut, cognac and Madagascar green peppercorn sauce</i>	65.25
PETIT FILET MIGNON 8 oz <i>center cut</i>	55.95
FILET MIGNON OF BEEF WELLINGTON 8 oz <i>covered with mushrooms duxelle, wrapped in puff pastry and served with Bordelaise sauce</i>	64.00
RACK OF LAMB - Youville <i>marinated in fine herbs and garlic</i>	62.50
CHICKEN KIEV <i>chicken breasts, stuffed with butter, chives and fine herbs</i>	41.75
EGGPLANT PARMESAN (Vegetarian) <i>Baked Italian eggplant, gratinée</i>	30.25

SIDE ORDERS

GRILLED JALAPENO SIRLOIN SAUSAGES <i>* spicy, served with mango chutney</i>	15.50
SAUCES: AU POIVRE OR BORDELAISE	6.50

Taxes are not included