



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 67 \$ + 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 \$ 67 + 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 82 \$ + 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 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 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 \$ 82 + taxes and gratuity