



## DESSERTS

DELICE AU CHOCOLAT GIBBYS <i>une mélange onctueux et croquant</i>	14
MOUSSE AU CHOCOLAT	13
CRÈME BRÛLÉE	16
GÂTEAU AU FROMAGE SAISONNIER	15
TARTE À LA LIMETTE	14
CRÈME GLACÉE <i>maison</i>	11
TRIO DE SORBET <i>maison</i>	10
COUPE DAME BLANCHE <i>crème glacée avec sauce suchard et crème fouettée</i>	12
FRAISES FRAÎCHES ( <i>du Québec</i> ) <i>servies avec crème fermière</i>	11

---

## DESSERTS

GIBBYS CHOCOLATE DELIGHT <i>a medley of smooth, dark and crunchy</i>	14
CHOCOLATE MOUSSE	13
CRÈME BRÛLÉE	16
SEASONAL CHEESECAKE	15
KEY LIME PIE	14
ICE CREAM <i>homemade</i>	11
SHERBET TRIO <i>homemade</i>	10
COUPE DAME BLANCHE <i>homemade ice cream with suchard sauce and whipped cream</i>	12
FRESH STRAWBERRIES ( <i>from Quebec</i> ) <i>with heavy sweet cream</i>	11

---

## CASSE-CROUTE

CHEESEBURGER avec frites <i>Galette de boeuf haché maison de 10 oz avec oignons caramélisés croustillants, fromage Emmental et sauce BBQ Gibbys</i>	32
SANDWICH AU FILET DE BOEUF GIBBYS avec frites <i>Fines tranches de filet mignon, oignons carmelisés, fromage Emmental et épices maison</i>	34
CASSE-CROUTE CHEESEBURGER with fries <i>10oz house prime beef patty with crispy caramelized onions, Emmental cheese and Gibbys BBQ sauce</i>	32
SANDWICH AU FILET GIBBYS avec frites <i>thinly sliced filet mignon, crispy caramelized onions Emmental cheese and Gibbys spices</i>	34

## HUÎTRES FRAÎCHES

HUÎTRES SUR DEMI-COQUILLES	28
HUÎTRES "ROCKEFELLER" <i>grillées au four, avec épinards, échalotes françaises, miettes de bacon, Pernod et sauce mornay</i>	35

## POTAGES et SALADE

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	19
CHAUDRÉE DE PALOURDES <i>style Nouvelle-Angleterre</i>	19
SALADE GIBBYS ( <i>anchois sur demande</i> )	14

## HORS-D'ŒUVRES

GÂTEAU DE CRABE <i>servi avec une sauce d'aïoli aux chipotles et poivrons rouges</i>	27
SAUCISSES DE SURLONGE AVEC JALAPENO, GRILLÉES <i>*piquantes, servi avec chutney à la mangue</i>	17
COCKTAIL DE CREVETTES	29
CREVETTES SAUTÉES À L'AIL	28
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE	22

---

## FRESH OYSTERS

CHILLED OYSTERS ON THE HALF SHELL	28
OYSTERS ROCKEFELLER <i>oven baked, with spinach, French shallots, crumbled bacon, Pernod and mornay sauce</i>	35

## SOUPS &amp; SALAD

ONION SOUP GRATINÉE	19
CLAM CHOWDER <i>New England style</i>	19
GIBBY SALAD ( <i>anchovies on request</i> )	14

## APPETIZERS

CRAB CAKE <i>served with a chipotle aioli red pepper sauce</i>	27
GRILLED JALAPENO SIRLOIN SAUSAGES <i>* spicy, served with mango chutney</i>	17
SHRIMP COCKTAIL	29
SAUTÉED GARLIC SHRIMPS	28
ESCARGOTS BOURGUIGNONNE	22

**Si vous souffrez d'allergies s.v.p.  
mentionnez-le à votre serveur / serveuse  
et consultez notre guide des allergènes.**



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

Salade Gibbys (anchois sur demande) ou Gaspacho Andalou ou Quartier de salade iceberg au fromage bleu

et choix de:

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

#### DE LA MER

CREVETTES PROVENÇALES grillées au beurre à l'ail	56
QUEUES DE HOMARD CANADIENNE ( 3) grillées	62

Ajoutez à votre plat principal  
CREVETTES PROVENÇALE (3) grillées.  
ou  
QUEUE DE HOMARD CANADIENNE grillée  
pour 19\$

#### DE LA TERRE

ENTRECÔTE GRILLÉE 22 oz coupe Gibbys	62
BIFTECK DE FAUX-FILET 15 oz	61
SURLONGE 15 oz coupe newyorkaise	63
STEAK FRITES servi avec chimichurri	52
BIFTECK AU POIVRE 15 oz coupe newyorkaise, sauce au cognac et poivre vert de Madagascar	67
FILET MIGNON 12 oz cœur de filet	67
PETIT FILET MIGNON 8 oz cœur de filet	60
MIGNONS DE BOEUF À LA DIANE 12 oz champignons, échalotes françaises, sauce au cognac et poivre noir	69
FILET MIGNON DE BOEUF WELLINGTON 8 oz recouvert d'une duxelle de champignons, enveloppé dans une pâte feuilletée et servi avec une sauce Bordelaise	69
CARRÉ D'AGNEAU - Youville mariné aux fines herbes et à l'ail	66
CARRÉ D'AGNEAU - Saint-Sauveur à la provençale, légèrement pané aux fines herbes, ail et moutarde	66
SHISHKEBAB DE FILET MIGNON mariné	53
POULET À LA KIEV	44
poitrines farcies d'un beurre à la ciboulette et aux fines herbes	
AUBERGINE PARMESAN (Végétarien) aubergine italienne au four, gratinée	32

#### LES À-CÔTES

SAUCISSES DE SURLONGE AVEC JALAPENO GRILLÉES * piquantes, servi avec chutney à la mangue	17
POT-POURRI DE CHAMPIGNONS SAUVAGES Portobello, pleurote royale et champignon blanc sautés aux fines herbes et vin blanc	15

SAUCES: AU POIVRE OU À LA DIANE 5 / 8

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 (anchovies on request) or Gaspacho Andalou or Blue Cheese Wedge Salad

and choice of:

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

#### FROM THE SEA

SHRIMP PROVENÇALE broiled with garlic butter	56
CANADIAN LOBSTER TAILS (3) broiled	62

Add to any main course item  
JUMBO SHRIMP PROVENÇALE (3) broiled  
or  
CANADIAN LOBSTER TAIL broiled  
for \$19

#### FROM THE LAND

RIB STEAK 22 oz Gibbys cut	62
RIB EYE STEAK 15 oz	61
SIRLOIN 15 oz New York cut	63
STEAK FRITES served with chimichurri	52
STEAK AU POIVRE 15 oz New York cut, cognac and Madagascar green peppercorn sauce	67
FILET MIGNON 12 oz center cut	67
PETIT FILET MIGNON 8 oz center cut	60
MIGNONS OF BEEF DIANE 12 oz mushrooms, french shallots, cognac and black peppercorn sauce	69
FILET MIGNON OF BEEF WELLINGTON 8 oz covered with mushrooms duxelle, wrapped in puff pastry and served with Bordelaise sauce	69
RACK OF LAMB - Youville marinated in fine herbs and garlic	66
RACK OF LAMB - St. Sauveur provençale, brushed with mustard and lightly dusted with herbed garlic breading	66
FILET MIGNON SHISHKABOB marinated	53
CHICKEN KIEV chicken breasts, stuffed with butter, chives and fine herbs	44
EGGPLANT PARMESAN (Vegetarian) Baked Italian eggplant, gratinée	32

#### SIDE ORDERS

GRILLED JALAPENO SIRLOIN SAUSAGES * spicy, served with mango chutney	17
MEDLEY OF WILD MUSHROOMS Portobello, King Oyster and coffee mushroom sautéed in fines herbes and white wine	15

SAUCES: AU POIVRE OR DIANE 5 / 8

Taxes and service are not included  
No additional charge for sharing