



## 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

---

## 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 & 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

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

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 69  
*champignons, échalotes françaises, sauce au cognac et poivre noir*  
 FILET MIGNON DE BOEUF WELLINGTON 8 oz 69  
*recouvert d'une duxelle de champignons, enveloppé dans une pâte feuilletée et servi avec une sauce Bordelaise*  
 CARRÉ D'AGNEAU - Youville 66  
*mariné aux fines herbes et à l'ail*  
 CARRÉ D'AGNEAU - Saint-Sauveur 66  
*à la provençale, légèrement pané aux fines herbes, ail et moutarde*  
 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 32  
*(Végétarien) aubergine italienne au four, gratinée*

#### LES À-CÔTES

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

SAUCES: BORDELAISE, 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

FRESH FISH (from our daily fresh fish menu)

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 69  
*mushrooms, french shallots, cognac and black peppercorn sauce*  
 FILET MIGNON OF BEEF WELLINGTON 8 oz 69  
*covered with mushrooms duxelle, wrapped in puff pastry and served with Bordelaise sauce*  
 RACK OF LAMB - Youville 66  
*marinated in fine herbs and garlic*  
 RACK OF LAMB - St. Sauveur 66  
*provençale, brushed with mustard and lightly dusted with herbed garlic breading*  
 FILET MIGNON SHISHKABOB marinated 53  
 CHICKEN KIEV 44  
*chicken breasts, stuffed with butter, chives and fine herbs*  
 EGGPLANT PARMESAN 32  
*(Vegetarian) Baked Italian eggplant, gratinée*

#### SIDE ORDERS

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

SAUCES: BORDELAISE, AU POIVRE OR DIANE 5 / 8

*Taxes and service are not included  
 No additional charge for sharing*