



DESSERTS

DELICE AU CHOCOLAT GIBBYS <i>une mélange onctueux et croquant</i>	15
MOUSSE AU CHOCOLAT	14
CRÈME BRÛLÉE	17
GÂTEAU AU FROMAGE SAISONNIER	16
TARTE À LA LIMETTE	15
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>	15
CHOCOLATE MOUSSE	14
CRÈME BRÛLÉE	17
SEASONAL CHEESECAKE	16
KEY LIME PIE	15
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
QUARTIER DE SALADE ICEBERG AU FROMAGE BLEU	16

HORS-D'ŒUVRES

GÂTEAU DE CRABE <i>servi avec une sauce d'aïoli aux chipotles et poivrons rouges</i>	29
SAUCISSES DE SURLONGE AVEC JALAPENO, GRILLÉES <i>*piquantes, servi avec chutney à la mangue</i>	18
COCKTAIL DE CREVETTES	29
CREVETTES SAUTÉES À L'AIL	29
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE	23

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
BLUE CHEESE WEDGE SALAD	16

APPETIZERS

CRAB CAKE <i>served with a chipotle aioli red pepper sauce</i>	29
GRILLED JALAPENO SIRLOIN SAUSAGES <i>* spicy, served with mango chutney</i>	18
SHRIMP COCKTAIL	29
SAUTÉED GARLIC SHRIMPS	29
ESCARGOTS BOURGUIGNONNE	23

**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 58
 QUEUES DE HOMARD CANADIENNE (3) grillées 66

Ajoutez à votre plat principal
 CREVETTES PROVENÇALE (3) grillées.
 ou
 QUEUE DE HOMARD CANADIENNE grillée
 pour 21\$

DE LA TERRE

ENTRECÔTE GRILLÉE 22 oz coupe Gibbys 64
 BIFTECK DE FAUX-FILET 15 oz 63
 SURLONGE 15 oz coupe newyorkaise 65
 STEAK FRITES servi avec chimichurri 53
 BIFTECK AU POIVRE 15 oz coupe newyorkaise, sauce au cognac et poivre vert de Madagascar 69
 FILET MIGNON 12 oz cœur de filet 69
 PETIT FILET MIGNON 8 oz cœur de filet 62
 MIGNONS DE BOEUF À LA DIANE 12 oz 70
 champignons, échalotes françaises, sauce au cognac et poivre noir
 FILET MIGNON DE BOEUF WELLINGTON 8 oz 71
 recouvert d'une duxelle de champignons, enveloppé dans une pâte feuilletée et servi avec une sauce Bordelaise
 CARRÉ D'AGNEAU - Youville 68
 mariné aux fines herbes et à l'ail
 CARRÉ D'AGNEAU - Saint-Sauveur 68
 à la provençale, légèrement pané aux fines herbes, ail et moutarde
 SHISHKEBAB DE FILET MIGNON mariné 54
 POULET À LA KIEV 45
 poitrines farcies d'un beurre à la ciboulette et aux fines herbes
 AUBERGINE PARMESAN 33
 (Végétarien) aubergine italienne au four, gratinée

LES À-CÔTES

SAUCISSES DE SURLONGE AVEC JALAPENO GRILLÉES 18
 * piquantes, servi avec chutney à la mangue
 POT-POURRI DE CHAMPIGNONS SAUVAGES 17
 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 58
 CANADIAN LOBSTER TAILS (3) broiled 66

Add to any main course item
 JUMBO SHRIMP PROVENÇALE (3) broiled
 or
 CANADIAN LOBSTER TAIL broiled
 for \$21

FROM THE LAND

RIB STEAK 22 oz Gibbys cut 64
 RIB EYE STEAK 15 oz 63
 SIRLOIN 15 oz New York cut 65
 STEAK FRITES served with chimichurri 53
 STEAK AU POIVRE 15 oz New York cut, cognac and Madagascar green peppercorn sauce 69
 FILET MIGNON 12 oz center cut 69
 PETIT FILET MIGNON 8 oz center cut 62
 MIGNONS OF BEEF DIANE 12 oz 70
 mushrooms, french shallots, cognac and black peppercorn sauce
 FILET MIGNON OF BEEF WELLINGTON 8 oz 71
 covered with mushrooms duxelle, wrapped in puff pastry and served with Bordelaise sauce
 RACK OF LAMB - Youville 68
 marinated in fine herbs and garlic
 RACK OF LAMB - St. Sauveur 68
 provençale, brushed with mustard and lightly dusted with herbed garlic breading
 FILET MIGNON SHISHKABOB marinated 54
 CHICKEN KIEV 45
 chicken breasts, stuffed with butter, chives and fine herbs
 EGGPLANT PARMESAN 33
 (Vegetarian) Baked Italian eggplant, gratinée

SIDE ORDERS

GRILLED JALAPENO SIRLOIN SAUSAGES 18
 * spicy, served with mango chutney
 MEDLEY OF WILD MUSHROOMS 17
 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