



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>	12
TRIO DE SORBET <i>maison</i>	11
COUPE DAME BLANCHE <i>crème glacée</i> <i>avec sauce suchard et crème fouettée</i>	13
FRAISES FRAÎCHES <i>servies avec crème fermière</i>	13

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>	12
SHERBET TRIO <i>homemade</i>	11
COUPE DAME BLANCHE <i>homemade ice cream</i> <i>with suchard sauce and whipped cream</i>	13
FRESH STRAWBERRIES <i>with heavy sweet cream</i>	13

HUÎTRES FRAÎCHES

HUÎTRES SUR DEMI-COQUILLES	31
HUÎTRES "ROCKEFELLER" <i>grillées au four, avec épinards, échalotes françaises, miettes de bacon, Pernod et sauce mornay</i>	38

POTAGES et SALADE

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	21
CHAUDRÉE DE PALOURDES <i>style Nouvelle-Angleterre</i>	21
SALADE GIBBYS (<i>anchois sur demande</i>)	16
QUARTIER DE SALADE ICEBERG AU FROMAGE BLEU	18

HORS-D'ŒUVRES

GÂTEAU DE CRABE <i>servi avec une sauce d'aïoli aux chipotles et poivrons rouges</i>	34
SAUCISSES DE SURLONGE AVEC JALAPENO, GRILLÉES <i>*piquantes, servi avec chutney à la mangue</i>	20
COCKTAIL DE CREVETTES	34
CREVETTES SAUTÉES À L'AIL	34
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE	26

FRESH OYSTERS

CHILLED OYSTERS ON THE HALF SHELL	31
OYSTERS ROCKEFELLER <i>oven baked, with spinach, French shallots, crumbled bacon, Pernod and mornay sauce</i>	38

SOUPS & SALAD

ONION SOUP GRATINÉE	21
CLAM CHOWDER <i>New England style</i>	21
GIBBY SALAD (<i>anchovies on request</i>)	16
BLUE CHEESE WEDGE SALAD	18

APPETIZERS

CRAB CAKE <i>served with a chipotle aioli red pepper sauce</i>	34
GRILLED JALAPENO SIRLOIN SAUSAGES <i>*spicy, served with mango chutney</i>	20
SHRIMP COCKTAIL	34
SAUTÉED GARLIC SHRIMPS	34
ESCARGOTS BOURGUIGNONNE	26

**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	66
QUEUES DE HOMARD CANADIENNE (3) grillées	76

Ajoutez à votre plat principal
CREVETTES PROVENÇALE (3) grillées.
ou
QUEUE DE HOMARD CANADIENNE grillée
pour 24\$

DE LA TERRE

ENTRECÔTE GRILLÉE 22 oz coupe Gibbys	74
BIFTECK DE FAUX-FILET 15 oz	72
SURLONGE 15 oz coupe newyorkaise	72
STEAK FRITES servi avec chimichurri	59
BIFTECK AU POIVRE 15 oz coupe newyorkaise, sauce au cognac et poivre vert de Madagascar	76
FILET MIGNON 12 oz cœur de filet	76
PETIT FILET MIGNON 8 oz cœur de filet	69
MIGNONS DE BOEUF À LA DIANE 12 oz champignons, échalotes françaises, sauce au cognac et poivre noir	77
FILET MIGNON DE BOEUF WELLINGTON 8 oz recouvert d'une duxelle de champignons, enveloppé dans une pâte feuilletée et servi avec une sauce Bordelaise	79
CARRÉ D'AGNEAU - Youville mariné aux fines herbes et à l'ail	76
CARRÉ D'AGNEAU - Saint-Sauveur à la provençale, légèrement pané aux fines herbes, ail et moutarde	76
SHISHKEBAB DE FILET MIGNON mariné	61
POULET À LA KIEV poitrines farcies d'un beurre à la ciboulette et aux fines herbes	52
AUBERGINE PARMESAN (Végétarien) aubergine italienne au four, gratinée	38

LES À-CÔTES

SAUCISSES DE SURLONGE AVEC JALAPENO GRILLÉES * piquantes, servi avec chutney à la mangue	20
POT-POURRI DE CHAMPIGNONS SAUVAGES	22
SAUCES: BORDELAISE, AU POIVRE OU À LA DIANE	6 / 10

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	66
CANADIAN LOBSTER TAILS (3) broiled	76

Add to any main course item
JUMBO SHRIMP PROVENÇALE (3) broiled
or
CANADIAN LOBSTER TAIL broiled
for \$24

FROM THE LAND

RIB STEAK 22 oz Gibbys cut	74
RIB EYE STEAK 15 oz	72
SIRLOIN 15 oz New York cut	72
STEAK FRITES served with chimichurri	59
STEAK AU POIVRE 15 oz New York cut, cognac and Madagascar green peppercorn sauce	76
FILET MIGNON 12 oz center cut	76
PETIT FILET MIGNON 8 oz center cut	69
MIGNONS OF BEEF DIANE 12 oz mushrooms, french shallots, cognac and black peppercorn sauce	77
FILET MIGNON OF BEEF WELLINGTON 8 oz covered with mushrooms duxelle, wrapped in puff pastry and served with Bordelaise sauce	79
RACK OF LAMB - Youville marinated in fine herbs and garlic	76
RACK OF LAMB - St. Sauveur provençale, brushed with mustard and lightly dusted with herbed garlic breading	76
FILET MIGNON SHISHKABOB marinated	61
CHICKEN KIEV chicken breasts, stuffed with butter, chives and fine herbs	52
EGGPLANT PARMESAN (Vegetarian) Baked Italian eggplant, gratinée	38

SIDE ORDERS

GRILLED JALAPENO SIRLOIN SAUSAGES * spicy, served with mango chutney	20
MEDLEY OF WILD MUSHROOMS	22
SAUCES: BORDELAISE, AU POIVRE OR DIANE	6 / 10

Taxes and service are not included
No additional charge for sharing