

Groupe MENU Group

Les menus de groupe ne sont pas disponibles le samedi soir et un nombre minimum d'invités est requis. Des arrangements doivent être faits au moins 48 heures au préalable. Le prix et la disponibilité peuvent changer sans préavis.

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.



gibbys

Vieux-Montréal

298, Place d'Youville Montréal (QC) H2Y 2B6
514-282-1837 | info@gibbys.com

Saint-Sauveur

414, rue Principale, Saint-Sauveur (QC) J0R 1R4
450-227-2623 | info@gibbys.com

Menu A
2 SERVICES

83\$*

1x Plat principal
(à l'exception des plats
marqués d'un **B**)
1x Dessert

Menu B
3 SERVICES

99\$*

1x Hors-d'œuvre
1x Plat principal
1x Dessert

Hors-d'œuvres

**SOUPE AUX PALOURDES STYLE
NOUVELLE-ANGLETERRE**

SAUCISSES DE SURLONGE GRILLÉES

Avec Jalapeno piquant, servi avec chutney à la mangue

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE (8)

Plats principaux

Tous les plats principaux sont servis
avec asperges étuvées fraîches

+

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

+

Pomme de terre 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 **B**

STEAK FRITES 12 OZ

FILET MIGNON 8 OZ

MIGNONS DE BŒUF À LA DIANE 12 OZ **B**

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 **V**

Aubergine italienne au four, gratinée

De la mer

POISSONS FRAIS Consultez la carte quotidienne

CREVETTES PROVENÇALES Grillées au beurre à l'ail

QUEUES DE HOMARD CANADIEN GRILLÉES (3)

Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT

GÂTEAU AU FROMAGE SAISONIER

TARTE À LA LIMETTE

CRÈME GLACÉE MAISON

TRIO DE SORBET MAISON

Thé - Café - Décaféiné - Tisane

V Végétarien **B** Exclusif au menu B

*Prix par personne. Taxes et pourboire exclus.

A Menu
2 SERVICES

\$83*

1x Main
(with the exception
of dishes marked with **B**)
1x Dessert

B Menu
3 SERVICES

\$99*

1x Appetizers
1x Mains
1x Dessert

Appetizers

**NEW ENGLAND STYLE
CLAM CHOWDER**

GRILLED SIRLOIN SAUSAGE

With spicy Jalapeno, served with mango chutney

ESCARGOTS BOURGUIGNONNE (8)

Mains

Main courses served with
fresh steamed asparagus

+

Gibbys Salad (anchovies on request)
or Gazpacho Andalou or Blue Cheese Wedge Salad

+

Monte Carlo potato (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 **B**

STEAK FRITES 12 OZ

FILET MIGNON 8 OZ

MIGNONS OF BEEF DIANE 12 OZ **B**

With mushrooms, french shallots,
cognac and black peppercorn sauce

MARINATED FILET MIGNON SHISHKABOB

YOUVILLE RACK OF LAMB

Marinated in fine herbs and garlic

ST. SAUVEUR RACK OF LAMB

Provençale, brushed with mustard and lightly dusted
with herbed garlic breading

CHICKEN KIEV

Chicken breasts, stuffed
with butter, chives and fine herbs

EGGPLANT PARMESAN **V**

Baked Italian eggplant, gratinée

From the Sea

FRESH FISH Consult the daily menu

SHRIMP PROVENÇALE Broiled with garlic butter

BROILED CANADIAN LOBSTER TAILS (3)

Desserts

CHOCOLATE MOUSSE

SEASONAL CHEESE CAKE

KEY LIME PIE

HOMEMADE ICE CREAM

HOMEMADE SHERBET TRIO

Tea - Coffee - Brewed decaf - Herbal tea

V Vegetarian **B** Exclusive to menu B

*Price per person. Taxes and tip excluded.