



Vivez l'expérience Gibbys et découvrez notre vaste choix de fruits de mer et poissons frais, sans oublier nos grillades savamment vieillies et cuites à la perfection. Nous vous accueillons avec du pain fraîchement cuit, des cornichons à l'aneth croquants, des croûtons ainsi que du bacon émiété. Nos plats principaux comprennent une entrée, un sorbet au citron pour rafraîchir votre palais, ainsi qu'un légume et un choix d'accompagnement de riz pilaf, pommes de terre au four ou encore notre célèbre pomme de terre Monte-Carlo.

Notre personnel de service d'expérience se fera un plaisir de vous recommander les accords parfaits dans notre vaste carte des vins. N'oubliez pas de garder de la place pour nos délicieuses pâtisseries et nos desserts faits maison.

Un menu des plus savoureux, un service exceptionnel et une atmosphère unique, voici l'expérience inoubliable offerte par Gibbys.



Experience Gibbys with our vast selection of fresh fish and seafood, and expertly aged savoury grilled meats that are cooked to perfection according to Gibbys' secret method. We greet you with freshly baked bread, crunchy dill pickles, croutons and crumbled bacon. Our main dishes come with an appetizer, lemon sherbet to refresh the palate, a vegetable and rice pilaf, baked potatoes, or our famous Monte Carlo twice-baked potato as a side.

Our experienced staff can recommend the perfect pairing from our extensive wine list. And remember to keep some appetite for our delicious pastries and desserts, which are baked in-house.

A scrumptious menu, exceptional service, and unique atmosphere—that's the unforgettable experience we offer at Gibbys.

Les frais de taxes et service ne sont pas inclus aux prix affichés.
Aucun frais de supplément pour le partage.
Taxes and service charges are not included in our prices.
There is no additional charge for sharing.

gibbys

Huîtres fraîches

HUÎTRES SUR DEMI-COQUILLES 33

HUÎTRES ROCKEFELLER 40

Grillées au four, avec épinards, échalotes françaises, émiétés de bacon, Pernod et sauce Mornay

Soupes et salades

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 22

SOUPE AUX PALOURDES STYLE NOUVELLE-ANGLETERRE 22

SALADE GIBBYS  Anchois sur demande 17

QUARTIER DE LAITUE ICEBERG AU FROMAGE BLEU 19

Hors-d'œuvre

GÂTEAU DE CRABE 36

Servi avec aioli aux chipotles et poivrons rouges

SAUCISSES DE SURLONGE GRILLÉES 21

Au jalapeno, servies avec chutney à la mangue

COCKTAIL DE CREVETTES 36

CREVETTES SAUTÉES À L'AIL 36

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE 28



Fresh Oysters

CHILLED OYSTERS ON THE HALF SHELL 33

OYSTERS ROCKEFELLER 40

Oven-baked, with spinach, french shallots, crumbled bacon, Pernod and Mornay sauce

Soups and Salads

FRENCH ONION SOUP 22

NEW ENGLAND-STYLE CLAM CHOWDER 22

GIBBYS SALAD  Anchovies on request 17

BLUE CHEESE WEDGE SALAD 19

Appetizers

CRAB CAKE 36

Served with a chipotle aioli red pepper sauce

GRILLED SIRLOIN SAUSAGE 21

With spicy Jalapeno, served with mango chutney

SHRIMP COCKTAIL 36

SAUTÉED GARLIC SHRIMPS 36

ESCARGOTS BOURGUIGNONNE 28

Merci de nous faire part de vos allergies et ou de vos intolérances alimentaires.
Please inform us of any allergies or food intolerance.

Plats principaux

Tous les plats principaux sont servis
avec asperges étuvées fraîches

+
Salade Gibbys (anchois sur demande) ou Gaspacho andalou
ou Quartier de laitue iceberg au fromage bleu

+
Pomme de terre Monte-Carlo (farcié avec crème sûre,
bacon et ciboulette) ou Pomme de terre au four ou Riz pilaf

DE LA TERRE

ENTRECÔTE GRILLÉE 22 oz coupe Gibbys **77**

BIFTECK DE FAUX-FILET 15 oz **75**

SURLONGE 15 oz coupe new-yorkaise **75**

STEAK FRITES 12 oz **61**
Servi avec chimichurri

BIFTECK AU POIVRE 15 oz coupe new-yorkaise **79**
Sauce au cognac et poivre vert de Madagascar

FILET MIGNON 12 oz cœur de filet **79**

PETIT FILET MIGNON 8 oz cœur de filet **71**

MIGNON DE BŒUF À LA DIANE 12 oz **80**
Champignons, échalotes françaises,
sauce au cognac et poivre noir

FILET MIGNON DE BŒUF WELLINGTON 8 oz **82**
Recouvert d'une duxelles de champignons, enveloppé dans
une pâte feuilletée et servi avec une sauce bordelaise

CARRÉ D'AGNEAU D'YOUVILLE **79**
Mariné aux fines herbes et à l'ail

CARRÉ D'AGNEAU SAINT-SAUVEUR **79**
Provençal, légèrement pané aux fines herbes, ail et moutarde

FILET MIGNON KEBAB **63**
Laqué à la liqueur de whisky

POULET À LA KIEV **54**
Poirtrines farcies d'un beurre à la ciboulette
et aux fines herbes

AUBERGINE PARMESAN  **39**
Aubergine italienne au four, gratinée

DE LA MER

POISSONS FRAIS Consultez la carte quotidienne
CREVETTES PROVENÇALES Grillées au beurre à l'ail **68**
QUEUES (3) DE HOMARD CANADIEN GRILLÉES **79**

Les-à-côtés

CREVETTES (3) PROVENÇALES GRILLÉES **25**
QUEUE DE HOMARD CANADIEN GRILLÉE **25**
SAUCISSES DE SURLONGE GRILLÉES AVEC JALAPENO **21**
SAUTÉ DE CHAMPIGNONS SAUVAGES **23**
SAUCES BORDELAISE ou AU POIVRE ou À LA DIANE 3 oz **6** / 5 oz **10**

 Végétarien

Mains

Main courses served with
fresh steamed asparagus

+
Gibbys salad (anchovies on request)
or Andalusian gazpacho or Blue Cheese Wedge Salad

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

FROM THE LAND

RIB STEAK 22 oz Gibbys cut **77**

RIB EYE STEAK 15 oz **75**

SIRLOIN 15 oz New York cut **75**

STEAK FRITES 12 oz **61**
Served with chimichurri

STEAK AU POIVRE 15 oz New York cut **79**
Cognac and Madagascar green peppercorn sauce

FILET MIGNON 12 oz center cut **79**

PETIT FILET MIGNON 8 oz center cut **71**

DIANE STEAK 12 oz **80**
Mushrooms, french shallots, cognac
and black peppercorn sauce

BEEF WELLINGTON 8 oz **82**
Topped with mushroom duxelles, wrapped in puff
pastry and served with Bordelaise sauce

YOUVILLE RACK OF LAMB **79**
Marinated in fine herbs and garlic

ST. SAUVEUR RACK OF LAMB **79**
Provençal, brushed with mustard and lightly dusted
with herbed garlic breading

FILET MIGNON KEBAB STYLE **63**
Whisky liqueur glaze

CHICKEN KIEV **54**
Chicken breasts, stuffed with butter, chives and fine herbs

EGGPLANT PARMESAN  **39**
Baked Italian eggplant, au gratin

FROM THE SEA

FRESH FISH Consult the daily menu
SHRIMP PROVENÇALE Broiled with garlic butter **68**
BROILED CANADIAN LOBSTER TAILS (3) **79**

Sides

BROILED SHRIMP (3) PROVENÇALE **25**
BROILED CANADIAN LOBSTER TAIL **25**
GRILLED SIRLOIN SAUSAGE WITH JALAPENO **21**
MEDLEY OF WILD MUSHROOMS **23**
BORDELAISE or PEPPERCORN or DIANE SAUCE 3 oz **6** / 5 oz **10**

 Vegetarian