

MENU

À manger



gibbys

Huîtres fraîches

HUÎTRES SUR DEMI-COQUILLES 33

HUÎTRES ROCKEFELLER 40

Grillées au four, avec épinards, échalotes françaises, émietté 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 CRAB 36

Servi avec aïoli 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

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**

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 (farci
avec crème sure, 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 au 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 au 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**

Poitrines 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**

MENU

Desserts



DÉLICE AU CHOCOLAT GIBBYS 16

Un mélange onctueux et croquant

MOUSSE AU CHOCOLAT 15

CRÈME BRÛLÉE 18

GÂTEAU AU FROMAGE SAISONNIER 17

TARTE À LA LIMETTE 16

CRÈME GLACÉE MAISON 13

TRIO DE SORBETS MAISON 12

COUPE DAME BLANCHE 14

Crème glacée, sauce chocolat Suchard
et crème fouettée

FRAISES FRAÎCHES 14

Servies avec crème champêtre

Vivez l'expérience Gibbys et découvrez notre vaste choix de fruits de mer et poissons frais, sans oublier nos grillades savamment vieillis et cuits à la perfection. Nous vous accueillons avec du pain fraîchement cuit, des cornichons à l'aneth croquants, des croûtons ainsi que du bacon émietté. 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.

