

# **gibbys**

Vivez l'expérience Gibbys et découvrez notre vaste choix de fruits de mer et poissons frais, sans oublier nos steaks 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.

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 délicieux desserts faits maison.



## *Entrées & Salades*

**HUÎTRES FRAÎCHES**  
Demi-douzaine/33 | Douzaine/66  
Mignonette et citron

**HUÎTRES ROCKEFELLER**  
Demi-douzaine/42  
Épinards crémeux et bacon

**SOUPE À L'OIGNON 24**

**SOUPE AUX PALOURDES STYLE  
NOUVELLE-ANGLETERRE 24**

**SALADE GIBBYS 19**  
Anchois sur demande

**QUARTIER DE LAITUE ICEBERG  
AU FROMAGE BLEU 21**  
Vinaigrette crémeuse  
au fromage bleu

**BURRATA D'AMORE 29**  
Pêches et basilic frais

**GÂTEAU DE CRABE 42**  
Aioli chipotle

**SALADE DE PIEUVRE 36**  
Fines herbes et  
huile d'olive vierge extra

**CARPACCIO DE BŒUF 30**  
Champignons truffés

**COCKTAIL DE CREVETTES 38**  
Sauce cocktail classique

**CREVETTES GRILLÉES 38**  
Roquette et beurre à l'ail

**ESCARGOTS  
À LA BOURGUIGNONNE 28**  
**TOUR DE FRUITS DE MER 209**  
8 crevettes cocktail,  
2 queues de homard, 12 huîtres  
et salade de pieuvre

# Plats

Tous les plats principaux sont servis  
avec une entrée de Salade Gibbys  
ou Quartier de laitue iceberg au fromage bleu  
+  
Sorbet au citron  
+  
Asperges fraîches et Pomme de terre Monte-Carlo  
(farciée avec crème sûre, bacon et ciboulette)  
ou Pomme de terre au four

## DE LA TERRE

**ENTRECÔTE  
GRILLÉE** 22 oz **80**  
Coupe Gibbys

**BIFTECK DE  
FAUX-FILET** 15 oz **78**  
Coupe Gibbys sans os

**SURLONGE** 15 oz **78**  
Coupe new-yorkaise

**STEAK AU POIVRE** 12 oz **68**  
Surlonge avec sauce au poivre

**COWBOY STEAK** 36 oz **160**  
Entrecôte double coupe

**FILET MIGNON  
SUR OS** 18 oz **120**  
Tomates cerises sur vigne

**FILET MIGNON**  
8 oz/**74** | 12 oz/**82**  
Cœur de filet

**BŒUF À LA DIANE** 12 oz **83**  
Sauce aux champignons  
et poivre noir

**BŒUF WELLINGTON** 8 oz **85**  
Sauce bordelaise

**CARRÉ D'AGNEAU  
D'YOUVILLE** **84**  
Mariné aux fines herbes  
et à l'ail

**FILET MIGNON  
KEBAB** **65**  
Laqué à la liqueur de whisky

**POULET DE  
CORNOUILLES RÔTI** **54**  
Sauce bordelaise

**AUBERGINE  
PARMESAN**  **42**  
Pesto de basilic

## DE LA MER

**SAUMON ROYAL GRILLÉ** **53**  
Huile parfumée aux herbes  
et asperges

**FLÉTAN AU FOUR** **62**  
Câpres, olives Taggiasche  
et tomates confites

**OMBLE CHEVALIER** **56**  
Laqué au citron et origan

**CREVETTES GRILLÉES** **70**  
Beurre à l'ail et au citron

**QUEUES (3) DE HOMARD  
CANADIEN GRILLÉES** **82**  
Beurre à l'ail

**LOUP DE MER  
MÉDITERRANÉEN** **79**  
Huile vierge basilic et origan

## *À-côtés*

- Crevettes provençale 26  
Queue de homard Canadien grillée 26  
Champignons sauvages 24  
Frites maison 9  
Oignons caramélisés 12  
Asperges 14  
Pomme de terre Monte Carlo 12  
Pomme de terre au four 9  
Sauce bordelaise ou au poivre ou à la diane 3 oz 6

## *Desserts*

- CRÈME GLACÉE SAVEUR DU JOUR 16  
DAME BLANCHE 18  
DÉLICE AU CHOCOLAT GIBBYS 18  
MOUSSE AU CHOCOLAT 15  
CRÈME BRÛLÉE 18  
GÂTEAU AU FROMAGE SAISONNIER 18  
TARTE AU CITRON MERINGUÉE 16  
TRIO DE SORBETS MAISON 15  
FRUITS FRAIS 14

**Merci de nous faire part de vos allergies et/ou de vos intolérances alimentaires.**  
Les frais de taxes et service ne sont pas inclus aux prix affichés.