

# **gibbys**

Vivez l'expérience Gibbys et découvrez notre large 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 43**

Aioli chipotle

### **SALADE DE PIEUVRE 37**

Fines herbes et  
huile d'olive vierge extra

### **CARPACCIO DE BŒUF 31**

Champignons truffés

### **COCKTAIL DE CREVETTES 38**

Sauce cocktail classique

### **CREVETTES GRILLÉES 38**

Roquette et beurre à l'ail

### **ESCARGOTS**

### **À LA BOURGUIGNONNE 28**

### **TARTARE DE BŒUF 31**

Filet mignon, échalotes,  
piments calabrais

### **A5 WAGYU 2,5 oz. 69**

Mayonnaise chipotle

### **TOUR DE FRUITS DE MER 215**

Crevettes cocktail (8),  
queues de homard (2),  
huîtres (12), salade de pieuvre

### **LE GRAND PLATEAU DE LA MER (servi chaud) 245**

Gâteau de crabe,  
queues de homard (2), pieuvre,  
crevettes grillées (5), poisson  
du jour, huîtres Rockefeller (6)

# 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  
(farci avec crème sûre, bacon et ciboulette)  
ou Pomme de terre au four

## DE LA TERRE

### ENTRECÔTE GRILLÉE 22 oz. 82

Coupe Gibbys

### FAUX-FILET 15 oz. 80

Coupe Gibbys sans os

### SURLONGE 15 oz. 80

Coupe new-yorkaise

### STEAK AU POIVRE 12 oz. 70

Surlonge avec sauce au poivre

### STEAK KANSAS 22 oz. 89

Contre-filet avec os

### COWBOY STEAK 36 oz. 165

Entrecôte double coupe

### FILET MIGNON

### SUR OS 18 oz. 125

Tomates cerises sur vigne

### FILET MIGNON

8 oz./76 | 12 oz./84

Cœur de filet

### BŒUF À LA DIANE 12 oz. 85

Sauce aux champignons  
et poivre noir

### BŒUF WELLINGTON 8 oz. 87

Sauce bordelaise

### CARRÉ D'AGNEAU

### D'YOUVILLE 85

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 54

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 84

Beurre à l'ail

### LOUP DE MER

### MÉDITERRANÉEN 79

Huile vierge basilic et origan

## À-côtés

Crevettes provençales 27  
Queue de homard Canadien grillée 27  
Champignons sauvages 25  
Frites maison 9  
Oignons caramélisés 12  
Asperges 14  
Pomme de terre Monte Carlo 13  
Pomme de terre au four 9  
Sauce bordelaise ou au poivre ou à la diane 3 oz. 6

## DESSERTS & Accords

**CRÈME GLACÉE SAVEUR DU JOUR 16**

**DAME BLANCHE 18**

*Château les justices, Sauternes, 2022 (2 oz) 20*

**DÉLICE AU CHOCOLAT GIBBYS 19**

*Taylor Fladgate, Tawny 20 ans (2 oz) 20*

**TIRAMISU 18**

*Château les justices, Sauternes, 2022 (2 oz) 20*

**CRÈME BRÛLÉE 18**

*Domaine des Salamandes, vin de glace,  
Montréal, Québec, 2024 (200 ml) 95*

**GÂTEAU AU FROMAGE SAISONNIER 18**

*Laurent-Perrier, La Cuvée Brut, Champagne (5 oz) 40*

**TRIO DE SORBETS MAISON 15**

*Brimoncourt, Rosé Brut,  
Champagne, France (5 oz) 40*

**FRUITS FRAIS 15**

**Merci de nous faire part de vos allergies ou de vos intolérances alimentaires.**

Les frais de taxes et service ne sont pas inclus aux prix affichés.