

gibbys

Vivez l'expérience Gibbys et découvrez notre large choix de fruits de mer et de 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/**34** | Douzaine/**68**

Mignonette et citron

HUÎTRES ROCKEFELLER

Demi-douzaine/**44**

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 31

Tomates cerises et basilic frais

GÂTEAU DE CRABE 45

Aioli chipotle

SALADE DE PIEUVRE 39

Fines herbes et
huile d'olive vierge extra

CARPACCIO DE BŒUF 32

Champignons truffés

COCKTAIL DE CREVETTES 39

Sauce cocktail classique

CREVETTES GRILLÉES 39

Roquette et beurre à l'ail

ESCARGOTS

À LA BOURGUIGNONNE 29

TARTARE DE BŒUF 32

Filet mignon, échalotes,
piments calabrais

A5 WAGYU 2,5 oz 71

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 Salade Gibbys
ou Quartier de laitue iceberg au fromage bleu
+
Sorbet au citron
+
Asperges fraîches et Pomme de terre Monte-Carlo
(farcié avec crème sure, bacon et ciboulette)
ou Pomme de terre au four

DE LA TERRE

ENTRECÔTE GRILLÉE 20 oz **84**
Coupe Gibbys

FAUX-FILET 15 oz **82**
Coupe Gibbys sans os

SURLONGE 15 oz **80**
Coupe new-yorkaise

STEAK AU POIVRE 12 oz **70**
Surlonge avec sauce au poivre

COWBOY STEAK 34 oz **175**
Entrecôte double coupe

**FILET MIGNON
SUR OS** 18 oz **125**
Tomates cerises sur vigne

FILET MIGNON
8 oz/**78** | 12 oz/**90**
Cœur de filet

BŒUF À LA DIANE 12 oz **90**
Sauce aux champignons
et au poivre noir

BŒUF WELLINGTON 8 oz **90**
Sauce bordelaise

**CARRÉ D'AGNEAU
D'YOUVILLE** **87**
Mariné aux fines herbes
et à l'ail

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

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

DE LA MER

SAUMON ROYAL GRILLÉ **56**
Huile parfumée aux herbes
et asperges

ESPADON **62**
Tomates confites

OMBLE CHEVALIER **60**
Laqué au citron et origan

CREVETTES GRILLÉES **72**
Beurre à l'ail et au citron

**QUEUES (3) DE HOMARD
CANADIEN GRILLÉES** **89**
Beurre à l'ail

À-côtés

Crevettes provençales 29
Queue de homard canadien grillée 29
Champignons sauvages 26
Épinards à la crème 18
Frites maison 10
Oignons caramélisés 12
Asperges 15
Pomme de terre Monte-Carlo 14
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 Salamandres, 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 le pourboire ne sont pas inclus dans les prix affichés.