

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 ainsi que des croûtons.

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, bacon

SOUPE À L'OIGNON 24

Emmental gratiné, croûton

BISQUE DE CREVETTES 24

Vin blanc, crème

SALADE GIBBYS 19

Mesclun, bacon émietté,
vinaigrette Gibbys

Anchois sur demande

QUARTIER DE LAITUE

AU FROMAGE BLEU 21

Iceberg, bacon émietté,
vinaigrette au fromage bleu

SALADE BURRATA 32

Tomates, oignons verts,
huile d'olive

GÂTEAU DE CRABE 45

Aïoli chipotle

SALADE DE PIEUVRE 39

Fines herbes et
huile d'olive vierge extra

CARPACCIO DE BŒUF 34

Mayonnaise épicée, champignons
marinés, huile de truffe

COCKTAIL DE CREVETTES 39

Sauce cocktail classique

CREVETTES GRILLÉES 39

Citron, beurre à l'ail

ESCARGOTS

À LA BOURGUIGNONNE 29

Beurre à l'ail et fines herbes

A5 WAGYU 2,5 oz 75

Mayonnaise chipotle

TOUR DE FRUITS DE MER 215

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

Plats

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

DE LA TERRE

ENTRECÔTE GRILLÉE 20 oz **86**
Coupe Gibbys

FAUX-FILET 15 oz **84**
Coupe Gibbys sans os

SURLONGE 15 oz **82**
Coupe new-yorkaise

STEAK AU POIVRE 12 oz **72**
Surlonge avec sauce au poivre

COWBOY STEAK 34 oz **180**
Entrecôte double coupe

KANSAS CUT 20 oz **90**
Coupe new-yorkaise, avec os

FILET MIGNON
8 oz/**80** | 12 oz/**92**
Cœur de filet

BŒUF À LA DIANE 12 oz **94**
Médaille de filet mignon,
sauce Diane

BŒUF WELLINGTON 8 oz **94**
Filet mignon en croûte,
duxelles de champignons,
sauce bordelaise

**CARRÉ D'AGNEAU
D'YOUVILLE** **89**
Grillé, mariné aux fines herbes
et à l'ail

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

**AUBERGINE
PARMIGIANA**  **42**
Sauce tomate, mozzarella,
pecorino romano

DE LA MER

SAUMON ROYAL GRILLÉ **58**
Huile aux herbes, citron

OMBLE CHEVALIER **62**
Laqué au citron et origan

DORADE ROYALE GRILLÉE **65**
Huile d'olive, câpres, citron

CREVETTES GRILLÉES **72**
Citron, beurre à l'ail

**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
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 20

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 16

*Brimoncourt, rosé brut,
Champagne, France (5 oz) 40*

FRUITS FRAIS 16

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.