

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/**40**
Épinards crémeux et bacon

SOUPE À L'OIGNON 24

**SOUPE AUX PALOURDES STYLE
NOUVELLE-ANGLETERRE 23**

SALADE GIBBYS 19
Anchois sur demande

**QUARTIER DE LAITUE ICEBERG
AU FROMAGE BLEU 20**
Vinaigrette crémeuse
au fromage bleu

BURRATA D'AMORE 26
Pêches et basilic frais

SALADE DE ROQUETTE 21
Noisettes grillées et Pecorino

GÂTEAU DE CRABE 38
Aioli chipotle

SALADE DE PIEUVRE 31
Fines herbes et
huile d'olive vierge extra

CARPACCIO DE BŒUF 29
Champignons truffés

COCKTAIL DE CREVETTES 38
Sauce cocktail classique

CREVETTES SAUVAGES 38
Roquette et beurre à l'ail

**ESCARGOTS
À LA BOURGUIGNONNE 28**

TOUR DE FRUITS DE MER 195
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 trou normand
+
Asperges fraîches et Pomme de terre Monte-Carlo
(farcié avec crème sûre, bacon et ciboulette)
ou Pomme de terre au four ou Riz pilaf

DE LA TERRE

ENTRECÔTE GRILLÉE 22 oz **79**

Coupe Gibbys

BIFTECK DE FAUX-FILET 15 oz **77**

Coupe Gibbys sans os

SURLONGE 15 oz **77**

Coupe new-yorkaise

COWBOY STEAK 36 oz **155**

Entrecôte Gibbys double coupe

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**

Agneau de l'Alberta, mariné aux fines herbes et à l'ail

FILET MIGNON KEBAB **65**

Laqué à la liqueur de whisky

POULET DE CORNOUAILLES RÔTI **54**

Sauce bordelaise

AUBERGINE PARMESAN  **42**

Pesto de basilic

DE LA MER

SAUMON ROYAL GRILLÉ **52**

Huile parfumée aux herbes

FLÉTAN AU FOUR **60**

Câpres, olives Taggiasche et tomates confites

OMBLE CHEVALIER **55**

Laqué au citron et origan

CREVETTES SAUVAGES **69**

Beurre à l'ail et au citron

QUEUES (3) DE HOMARD CANADIEN GRILLÉES **81**

Beurre à l'ail

À-côtés

- Crevettes provençale 26
Queue de homard Canadien grillée 26
Champignons sauvages 24
Frites maison 9
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

- 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.