



MENU DE GROUPE 1

Les menus de groupe ne sont pas disponibles le samedi soir. Un nombre minimum d'invités est requis pour les menus de groupe. Des arrangements doivent être faits au moins 48 heures au préalable. Le prix et la disponibilité peuvent changer sans préavis.

Tous les plats principaux sont servis avec des asperges étuvées, fraîches

et choix de:

Salade Gibbys (anchois sur demande) ou Gaspacho Andalou

et choix de:

Monte Carlo (farci avec crème sûre, bacon et ciboulette) ou pomme de terre au four ou riz pilaf

DE LA TERRE

ENTRECÔTE GRILLÉE 22 oz coupe Gibbys

BIFTECK DE FAUX-FILET 15 oz

STEAK FRITES 12 oz

PETIT FILET MIGNON 8 oz

CARRÉ D'AGNEAU - Youville
marinés aux fines herbes et à l'ail

CARRÉ D'AGNEAU - Saint-Sauveur
provençale, légèrement pané aux fines herbes,
ail et moutarde

SHISHKEBAB DE FILET MIGNON mariné

POULET À LA KIEV
poitrines farcies d'un beurre à la ciboulette et aux fines herbes

AUBERGINE PARMESAN
(Végétarien) aubergine italienne au four, gratinée

DE LA MER

POISSONS FRAIS (s.v.p. voir notre carte quotidienne)

CREVETTES PROVENÇALES grillées au beurre à l'ail

QUEUES DE HOMARD CANADIEN (3) grillées

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT

GÂTEAU AU FROMAGE SAISONNIER

TARTE À LA LIMETTE

CRÈME GLACÉE maison

TRIO DE SORBET maison

THÉ - CAFÉ - DÉCAFÉINÉ - TISANE

Prix par personne 76 \$ + taxes et pourboire

GROUP MENU 1

Group menus not available on Saturday evenings. Group menus are subject to a required minimum number of guests and must be arranged 48 hours prior to reservation. Prices and availability are subject to change without prior notification.

Main courses served with fresh steamed asparagus

and choice of:

Gibbys Salad (anchovies on request) or Gazpacho Andalou

and choice of:

Monte Carlo (double baked with bacon, sour cream and chives)

or baked potato or rice pilaf

FROM THE LAND

RIB STEAK 22 oz Gibbys cut

RIB EYE STEAK 15 oz

STEAK FRITES 12 oz

PETIT FILET MIGNON 8 oz

RACK OF LAMB - Youville
marinated in fine herbs and garlic

RACK OF LAMB - St. Sauveur
provençale, brushed with mustard and lightly dusted
with herbed garlic breading

FILET MIGNON SHISHKEBAB marinated

CHICKEN KIEV
chicken breasts, stuffed with butter, chives and fine herbs

EGGPLANT PARMESAN
(Vegetarian) Baked Italian eggplant, gratinée

FROM THE SEA

FRESH FISH (from our daily fresh fish menu)

SHRIMP PROVENÇALE broiled with garlic butter

CANADIAN LOBSTER TAILS (3) broiled

DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE

SEASONAL CHEESE CAKE

KEY LIME PIE

ICE CREAM homemade

SHERBET TRIO homemade

TEA - COFFEE - BREWED DECAF - HERBAL TEA

Price per person \$76 + taxes and gratuity



MENU DE GROUPE 2

Les menus de groupe ne sont pas disponibles le samedi soir. Un nombre minimum d'invités est requis pour les menus de groupe. Des arrangements doivent être faits au moins 48 heures au préalable. Le prix et la disponibilité peuvent changer sans préavis.

HORS-D'ŒUVRES

SOUPE AUX PALOURDES *style Nouvelle-Angleterre*
SAUCISSES DE SURLONGE AVEC JALAPENO, GRILLÉES
**piquantes, servi avec chutney à la mangue*
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE (8)

Tous les plats principaux sont servis avec des asperges étuvées, fraîches et choix de:

Salade Gibbys (anchois sur demande) ou Gaspacho Andalou et choix de:

Monte Carlo (farci avec crème sûre, bacon et ciboulette) ou pomme de terre au four ou riz pilaf

DE LA TERRE

ENTRECÔTE GRILLÉE 22 oz *coupe Gibbys*
BIFTECK DE FAUX-FILET 15 oz
SURLONGE 15 OZ *coupe newyorkaise*
STEAK FRITES 12 oz
PETIT FILET MIGNON 8 oz
MIGNONS DE BOEUF À LA DIANE 12 oz
avec champignons, échalotes françaises, sauce au cognac et poivre noir
SHISHKEBAB DE FILET MIGNON *mariné*
CARRÉ D'AGNEAU - Youville
marinés aux fines herbes et à l'ail
CARRÉ D'AGNEAU - Saint-Sauveur
provençale, légèrement pané aux fines herbes, ail et moutarde
POULET À LA KIEV
poitrines farcies d'un beurre à la ciboulette et aux fines herbes
AUBERGINE PARMESAN
(Végétarien) aubergine italienne au four, gratinée

DE LA MER

POISSONS FRAIS (*s.v.p. voir notre carte quotidienne*)
CREVETTES PROVENÇALES *grillées au beurre à l'ail*
QUEUES DE HOMARD CANADIEN (3) *grillées*

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT
GÂTEAU AU FROMAGE SAISONNIER
TARTE À LA LIMETTE
CRÈME GLACÉE *maison*
TRIO DE SORBET *maison*

THÉ - CAFÉ - DÉCAFÉINÉ - TISANE

Prix par personne 92 \$ + taxes et pourboire

GROUP MENU 2

Group menus not available on Saturday evenings. Group menus are subject to a required minimum number of guests and must be arranged 48 hours prior to reservation. Prices and availability are subject to change without prior notification.

APPETIZERS

CLAM CHOWDER *New England style*
GRILLED JALAPENO SIRLOIN SAUSAGE
**spicy, served with mango chutney*
ESCARGOTS BOURGUIGNONNE (8)

Main courses served with fresh steamed asparagus and choice of:

Gibbys Salad (anchovies on request) or Gaspacho Andalous and choice of:

Monte Carlo (double baked with bacon, sour cream and chives) or baked potato or rice pilaf

FROM THE LAND

RIB STEAK 22 oz *Gibbys cut*
RIB EYE STEAK 15 oz
SIRLOIN 15 OZ *New York cut*
STEAK FRITES 12 oz
PETIT FILET MIGNON 8 oz
MIGNONS OF BEEF DIANE 12 oz
with mushrooms, french shallots, cognac and black peppercorn sauce
FILET MIGNON SHISHKABOB *marinated*
RACK OF LAMB - Youville
marinated in fine herbs and garlic
RACK OF LAMB - St. Sauveur
provençale, brushed with mustard and lightly dusted with herbed garlic breading
CHICKEN KIEV
chicken breasts, stuffed with butter, chives and fine herbs
EGGPLANT PARMESAN
(Vegetarian) Baked Italian eggplant, gratinée

FROM THE SEA

FRESH FISH (*from our daily fresh fish menu*)
SHRIMP PROVENÇALE *broiled with garlic butter*
CANADIAN LOBSTER TAILS (3) *broiled*

DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE
SEASONAL CHEESE CAKE
KEY LIME PIE
ICE CREAM *homemade*
SHERBET TRIO *homemade*

TEA - COFFEE - BREWED DECAF - HERBAL TEA

Price per person \$92 + taxes and gratuity