



Famille Volery / Sur la Place / [1182 Gilly](http://1182Gilly)
Tél : 021.824.12.08 / www.aubergegilly.ch

Semaine du 4 au 7 Octobre 2016

Hôtel Ouvert - 7/7
Le Restaurant Fermé
le dimanche & Lundi

En Page 2



New...

Tous les Midi & Soir Du Mardi au Jeudi...
...Vendredi à Midi uniquement...

*Nous vous proposons nos jolies propositions
de menus de saison à choix Multiple...*

Juste pour votre plaisir et au - grés de vos envies...

1 entrée + Plat + dessert

Menu complet dès Fr. 53.-

Accompagnées d'une sélection de vin...
En formule crus ouverts ...

Mardi

Petite rilette de lapin

Agrémentée au gré de nos envies du moment

Aiguillettes de poulet grillées Basquaise

Accompagnée d'une délicieuse sauce composée, oignons,
tomate, poivrons, fond brun de volaille, ail, thym et romarin

Riz créole aux petits pois

Panà Cottà aux fruits rouge

Et petit décor maison

Fr. 23.-

En direct de l'atlantique ...

Tous les premiers vendredi du mois à midi

Moules marinières

Origine bouchot du Mont-st-Michel AOP
Servie avec frites maison

Mercredi

Médallions de filet de porc grillée Charcutière

Délicieuse sauce assortie agrémentée de moutarde des
rôtisseurs, vin blanc & julienne de cornichons et jambon

Pommes grenailles rôties à l'huile d'ail & Thym

Choux fleur à la polonaise

Salade de fruits frais à la vanille & Passion

Et son petit décor maison

Fr. 23.-

Jeudi

Crème Parmentier

parfumé aux écailleux du Jura

Agrémenté selon nos envies du moment

Gratinée de ravioli frais du chasseur

Composé de ravioli ricotta frais, champignons de paris,
sauce poivrade, cognac, crème fraîche, grano padano,
noisette de chevreuil & faisán mariné

Garniture chasse

Verrine au coing en Tiramis-Sù

Et son petit décors maison

Fr. 23

Vendredi

Salade Mêlée

Moules Marinière (AOP du Mont-St-Michel)

Accompagnée de sa brunoise de légumes, tomates concassées,
vin blanc, herbes du potager

Pommes frites fraîches Maison

Tarte aux pommes & cannelle

Et son petit décor maison

Fr.23.-

La famille Volery & ces collaborateurs vous remercient
chaleureusement pour votre fidélité, car vous
contribués au succès de notre petite entreprise familiale

Ainsi qu'un excellent appétit... famille Volery

Nos 2 variantes hebdomadaires vous sont proposées du mardi au vendredi à midi !!!



New...Menu 2 →Fr.29.80.-

Ravioli ricotta frais aux crevettes royales poêlées
Enrobée dans une délicieuse sauce curry aux épices Marocaine
& poêlées de légumes à l'huile d'olives vierge, coulis de
tomate, gingembre, corandre frais et grano padano

Dessert du Jour

Menu 3 à Fr. 31.-

Entrecôte de bœuf 150gr'' café de Paris''

Légumes du jour

Pommes frites fraîches

Dessert du jour

New...Voici nos propositions de Menus d'affaires à choix Multiple...
Juste pour votre plaisir et au - grés de vos envies...

Tous les Midi & Soir du Mardi au Jeudi, ainsi que le **Vendredi à midi**



Nos entrées incontournables du moment...

Soupe de courge & potimarron & brisure de marrons glacés au caramel

Accompagnée de quelques chanterelles & dès de foie gras poêlé

Feuilleté aux champignons maison

Composé d'une poêlée de bolets - chanterelles et sauce aux morilles

Jolie petite salade mêlée, Agrémentée de notre vinaigrette maison

Terrine de gibier & Foie gras de canard Maison

Bouquet de salade de saison de son chutney de fruits assortis- toast et beurre portion

Emulsion océanique

(crevette royale, noix de Saint-Jacques, lait de coco, citronnelle, gingembre, tomate, curry rouge thaï, poêlée de légumes croquants...)

Nos plats principaux Terre & Mer

" New" Cocotte de Civet de Chevreuil façon Grand-Mère

Garni d'oignons grelots, lardons, champignons de Paris, croûtons rôtis

Tagliatelle fraîche au beurre OU Spaëtzli Maison au beurre maison

Tartare de bœuf 150 gr. (coupé au couteau)

Accompagné de ses toasts briochés et beurre portion & petite portion de frites fraîches maison



Bobo de camarão à la mode Pernambucana * supplément Fr. 10.- p. Personne

Composé de noix de Saint-Jacques, crevettes royale décortiquées, coulis de homard aux tomates & lait de coco, piment doux et coriandre frais, servi avec riz créole

Filet de Féra meunière (150 gr) Et son beurre émulsionné aux herbes du potager

Pommes nature ou Pommes frites

Filet de bœuf (150 gr) façon Landaise * supplément Fr. 12.- p. Personne

Jus de veau au poivre noir & foie gras de canard poêlé, Légumes de saison, Pommes frites maison

Le coin des douceurs

Meringue glacée aux marrons & raisins d'ici et d'ailleurs

Accompagné de sa chantilly à la pistache verte & glace caramel

Crème brûlée à la raisinée de Patrice & Jean-François Rolaz

Accompagnée de son décor de saison

Crumble aux coings & pommes golden

Accompagné de sa glace double crème et son caramel salé

Pommes soufflées aux fruits de la passion & noisettes

Rafraichie de son sorbet pomme verte et son petit décor de saison

Menu affaire Complet Fr. 53.- p. Pers.

Menu affaire → Sans entrée ou sans dessert Fr. 44.- p. Pers

Notre jolie proposition de différents crus ouverts... pour accompagnés vos différents menus...



<u>Vins blancs :</u>	DL
Château de Saint-Vincent 2014 Guy Rolaz-Propriétaire-Viticulteur, Saint-Vincent - Gilly	5.-
Viognier AOC, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly 2014 René & Laurent Desbaillets, viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	6.50
Sauvignon AOC, Domaine des Abeilles d'or Chouilly 2014 René & Laurent Desbaillets, viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	6.-
<i>Doral</i> "Domaine de la Dolle" Coteau de Vincy 2014 Mise en bouteille au domaine Claude Eric & Gilbert Dufour, propriétaire encaveurs Rolle	5.40
 <u>Vin Rouge :</u>	 DL
Assemblage (shiraz, diolinoir, gamarey, grain noir) 2011 Michel et Alexandre Rolaz, Vignerons-Encaveur-Gilly	9.-
Grain Noir, La Côte " BEST OF SWISS " 2013/14 Jean-Jacques Steiner, Vigneron à Dully	6.-
Château de Vincy " Merlot " Grand cru de la Côte 2014 Daniel Michon & Fils. Propriétaire - Hammel SA - Rolle	6.80

Chers clients et amis ...



Le grand confort au coeur du terroir

Vaste terrasse ombragée, café vaudois, carnotzet salle de réunion, salle à manger lumineuse, cuisine raffinée.




9 chambres grand confort dont 1 pour personne à mobilité réduite.

Jean-Claude et Marisa VOLERY
1182 GILLY ★ INFO@AUBERGE GILLY.CH ★ WWW.AUBERGE GILLY.CH
Tél: 021 824 12 08

La Famille Volery et ces collaborateurs, vous souhaitent une cordiale bienvenue.



New...Week-end Gourmand



(Minimum 2 personnes) → les vendredi & Samedi soir.

Nous vous proposons une nuitée en **chambre double avec petit déjeuner...**
+ Notre Magnifique → **Menu passion Gourmande** (2 entrées - plat principal - dessert)
Au tarif de Fr. 150.- par personne

