Famille Volery / Sur la Place / 1182 Gilly
Tél : 021.824.12.08 / www.aubergegilly.ch

Semaine du 25 au 28 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

Salade d'Automne
Agrémentée selon nos envies du moment
***
Suprême de poulet grillé à l'Italienne
Et son coulis de tomates fraîches & Pesto
Tagliatelle fraîche au beurre
***
Panà Cottà aux fruits rouges
Et son 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

Crème de choux de bruxelle aux lardons
***
Osso Bucco de Veau Gremolata
Mijoté à basse température avec ces petits légumes, tomate, laurier, thym, vin blanc, jus de cuisson…
Garniture gremolata composée de zeste de citron et d'orange, ail haché , persil et grano padano
Polenta au grano padano & Kirsch
***
Tarte au vin blanc & Crème maison
Et son petit décor maison
Fr. 23.-

Jeudi

Rôti haché de Chevreuil Maison
Et sa délicieuse sauce poivrade
Poêlée de courge à la cardamone & marrons glacés
Macaroni à la crème & ciboulette
***
Salade de fruits frais à la vanille de Ile
Et son petit décors maison
Fr. 23

Vendredi

Salade Mêlée
***
Soupe de poissons à la Marseillaise
Composé de délicieux tronçons de poissons, infusé dans une soupe de poisson aromatisée à l'anis, servie avec sa rouille maison - croûtons de pain à l'ail et gruyère rapé
Pommes natures persillées
***
Flan caramel à la noix de coco
Et son petit décor maison
Fr.23.-

La famille Volery & ces collorateurs vous remercient chaleureusement pour votre fidélité, car vous contribués au succés 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 →Fr34.-***

Noisettes de cerf Grand-veneur
Accompagnée d'une délicieuse sauce assortie
Garniture chasse & Tagliatelle fraîche
***
Dessert du Jour

Menu 3 à Fr. 31.-

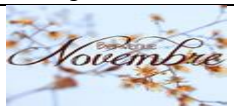
Entrecôte de bœuf 150gr" café de Paris"
Légumes du jour
Pommes frites fraîches
***
Dessert du jour

Famille Volery / Sur la Place / 1182 Gilly
Tél : 021.824.12.08 / www.aubergegilly.ch

Semaine du 25 au 28 Octobre 2016

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 camaraõ 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…

Vins blancs : DL

Château de Saint-Vincent 2014 **5.-**
Guy Rolaz-Propriétaire-Viticulteur, Saint-Vincent - Gilly

Viognier AOC, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly 2014 6.50
René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève

Sauvignon AOC, Domaine des Abeilles d'or Chouily 2014 **6.-**
René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève

Doral "Domaine de la Dolle" Coteau de Vincy 2014 5.40
Mise en bouteille au domaine Claude Eric & Gilbert Dufour, propriétaire encaveurs Rolle

Vin Rouge : DL

Assemblage (shiraz, diolinoir, gamarey, grain noir) 2011 9.-
Michel et Alexandre Rolaz, Vignerons-Encaveur-Gilly

Grain Noir, La Côte " BEST OF SWISS " **2013/14** 6.-
Jean-Jacques Steiner, Vigneron à Dully

Château de Vincy " Merlot " Grand cru de la Côte 2014 6.80
Daniel Michon & Fils. Propriétaire – Hammel SA – Rolle

Chers clients et amis …

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