



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

Semaine du 23 au 26 août 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

Rôti de porc mariné à la Provençale
jus de cuisson à la moutarde des rôtisseurs

Gratin de cornettes au gruyère
Poêlée de légumes au basilic

Soupe d'ananas aux épices
Glace Vanille & petit décors maison

Fr. 23.-



Clin d'œil Estivale



Roastbeef de bœuf à l'anglaise (150 Gr)

Sauce tartare

Pommes frites fraîches

Fr. 27.50

Tous les derniers jeudi du mois à midi
Tartare de bœuf maison et sa garniture assortie

Mercredi

Salade Libanaise

Agrémentée selon nos envies du moment

Magret de canard aux abricots & noix de coco

Et son jus de cuisson assorti

Riz créole aux amandes grillées

Tirami-sù au café & amaretto

Et son petit décor maison

Fr. 23.-

Jeudi

Gaspacho andalou maison (Froide)

Agrémenté selon nos envies du moment

Tartare de Bœuf Maison

Tout les derniers Jeudi du mois, nous avons le plaisir de vous servir notre traditionnel tartare de bœuf maison, assaisonné selon notre habitude et accompagné de pommes frites Maison

Tartelette au citron meringuée Maison

Et son petit décors maison

Fr. 23

Vendredi

Petite salade mêlée

Soupe de poissons à la Marseillaise

Façon bouillabaisse, accompagné de tronçons de poissons et crevettes

Rouille & croûtons à l'aïl

Pommes natures

Mousse aux framboises maison

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.-

Salade de tomate & Mozzarella et crevettes royale décortiquées à l'aïl – copeaux de lard de Begnins

Accompagnée de son bouquet de salade du marché, assaisonnée de sa vinaigrette au balsamique et huile de basilic

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...

Gaspacho Andalou & Brochette de fruits de saison – lard de beignins

Accompagné de sa brunoise de petits légumes au basilic

Carpaccio de bœuf aux cèpes poêlés & roquette et parmesan

Fines tranches de bœuf, cèpes poêlés à l'huile d'olives, échalotes, copeaux de grano padano, pousses de roquette croquantes.

Jolie petite salade mêlée, Agrémentée de notre vinaigrette maison

Pressé de foie gras de canard aux fruits exotiques

Accompagné de son chutney assorti et son petit décor de saison

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 ...La Cocotte de poulet des Iles « mijotée à basse température »

joli morceaux de haut de cuisse de poulet mariné à l'ail & gingembre , oignons, carotte, céleri, chitake, curry, tomate, lait de coco, feuille de citronnier (kafir) , jus de citron , garni de tronçon de banane & ananas caramélisé – noix de coco et coriandre frais

Riz créole au beurre frais

Tartare de bœuf 150 gr. (coupé au couteau)

Accompagné de ses toast 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

Verrine de cerises & noix de coco

Accompagnée de sa crème d'amandes au mascarpone et pistache verte

Crème brûlée à la lavande maison

Accompagnée de son décor de saison

Abricots infusés à la vanille & gratinés aux amandes

Accompagnée de sa glace au romarin & son petit décor de saison

Souvenir d'enfance Meli mélo de fruits frais & Mashmallow

Accompagné de sauce au chocolat & sorbet aux fruits de la passion

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 2012	5.-
Guy Rolaz-Propriétaire-Viticulteur, Saint-Vincent - Gilly	
Viognier "Mont-sur-Rolle / Clos de Germagny " 2013	6.-
Mise en bouteille au domaine Claude Eric & Gilbert Dufour, propriétaire encaveurs Rolle	
Sauvignon AOC, Domaine des Abeilles d'or Chouilly 2013	6.-
René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	
Doral "Domaine de la Dolle" Coteau de Vincy 2012	5.40
Mise en bouteille au domaine Claude Eric & Gilbert Dufour, propriétaire encaveurs Rolle	
<u>Vin Rouge :</u>	DL
Assemblage (shiraz, diolinoir, gamarey, grain noir) 2010	9.-
Michel et Alexandre Rolaz, Vignerons-Encaveur-Gilly	
Grain Noir, La Côte " BEST OF SWISS " 2012	6.-
Jean-Jacques Steiner, Vigneron à Dully	
Château de Vincy " Merlot " Grand cru de la Côte 2012	6.80
Daniel Michon & Fils. Propriétaire - Hammel SA - Rolle	

Chers clients et amis ...

AUBERGE COMMUNALE GILLY
HOTEL - RESTAURANT

Le grand confort au cœur du terroir

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

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

Jean-Claude et Marisa VOLERY
1182 GILLY ★ INFO@AUBEREGILLY.CH ★ WWW.AUBEREGILLY.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

