



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

Semaine du 13 au 16 mars 2018

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. 55.-

*Accompagnées d'une sélection de vins...
En formule crus ouverts ...*

Mardi

Crème de légumes maison

Agrémentée selon nos envies du moment...

Aiguillettes de poulet grillées à la thaïlandaise

Accompagnée de jus de volaille parfumé au
gingembre, citronnelle, curry rouge, sauce kikomann,

Poêlée de julienne de pousses de soya & pois-
mange-tout et chitakes aux cives ciselées

Semoule de blé à la vapeur

Crumble pommes -bananes & chocolat

Et son petit décor de saison

Fr. 23.50

La famille Volery & ses collaborateurs vous
souhaitent à toutes et tous la bienvenue

Ainsi qu'un excellent appétit & bonne semaine

Mercredi

Spécialité de saison

Choucroute garnie tradition

mijotée avec oignons, laurier, girofle, anis étoilé, bière,
vin blanc, etc... , garnie de lard fumé & salé, jambon
fumé, saucisson vaudois, saucisse de vienne

Pommes natures persillées

Meringue de gruyère glacée

Et son petit décor maison

Fr. 23.50

Jeudi

Petite salade Libanaise

Agrémenté selon nos envies du moment

Chili con Carne maison

Viande de bœuf mijotée à basse température avec oignons,
carottes, céleri & épices Mexicaine, accompagné d'haricots
rouges, coulis de tomate & poêlée de poivrons couleurs

Riz créole & Nachos

Salade de fruits frais à la Menthe

Et son petit décor saison

Fr. 23.50

Vendredi

Salade Mêlée

Nage de cabillaud & Crevettes royale
aux petits légumes et son émulsion à l'anis

Pommes au bouillon & herbes fraîches

Tirami-su Fraises & Rhubarbe

Et son petit décors de saison

23.50

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



New... Menu 2 → Fr. 32.-

Couronne de crevettes royale décortiquées
au curry & asperges vertes

Nappée d'une sauce curry & asperges vertes

Timbale de Riz créole

Dessert du jour

Menu 3 à Fr. 33.-

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...

Emulsion océanique aux noix de Saint-Jacques et crevettes royales

Composée de noix de Saint-Jacques, crevettes royales, légumes croquants, fumet de poisson, bisque de homard,
Affinée au lait de coco, sucre de canne, épices à carry mauricienne, piments et citronnelle

Marbré de foie gras de canard en manteau de Jambon cru

Bouquet de salade de saison & chutney de fruits assortis & pain toast brioché et beurre portion

Terrine Maison enrichie au foie gras de canard

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

Bouquet de crevettes Calypso

Composé de julienne de salades du marché mesclun, crevettes roses, nappé de sauce Calypso

Feuilleté aux champignons

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

Jolie petite Salade mêlée

Nos plats principaux Terre & Mer

" New" Cocotte de poulet « comme un Coq au vin à l'Ancienne »

Délicieux morceaux de poulet du pays mariné & mijotés à basse température avec oignons, carottes, céleri, garni de champignons de paris, oignons grelots, lardons, etc & légumes glacés

Tagliatelle fraîche

Tartare de Bœuf 150 Gr.(coupé au couteau)

Accompagné de ses toasts briochés et beurre portion & Petite portions 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

Filets de féra meunière

Servis avec une émulsion aux échalotes -vin blanc- beurre frais, 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

Crème brûlée à la raisinée

Servie avec son petit décor maison

Parfait glacé au bailey's

Agrémenté de concassé d'Oreo et de noisettes -raisins de corinthe marinés

Mandarine givrée en tiramisù au pain d'épices et Cointreau

Et son petit décor maison

Moelleux au chocolat chaud & cœur de mangue

Délicatement coulant servi avec sa boule de glace assortie & décors de fruits frais

Menu affaire Complet Fr. 55.- p. Pers.

Menu affaire → Sans entrée ou sans dessert Fr. 46.- p. Pers



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

Semaine du 13 au 16 mars 2018

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



Vins blancs :

Château de Saint-Vincent 2016 Guy Rolaz-Propriétaire-Viticulteur, Saint-Vincent - Gilly	DL 5.80
Viognier AOC, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly 2016 René & Laurent Desbaillets, viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	6.50
Sauvignon AOC, Domaine des Abeilles d'or Chouilly 2016 René & Laurent Desbaillets, viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	6.-

Vins Rouges :

Assemblage (shiraz, diolinoir, gamarey, grain noir) 2012 Michel et Alexandre Rolaz, Vignerons-Encaveur-Gilly	DL 9.-
Grain Noir, La Côte " BEST OF SWISS " 2015 Jean-Jacques Steiner, Vigneron à Dully	6.-
Château de Vincy " Merlot " Grand cru de la Côte 2015/16 Daniel Michon & Fils. Propriétaire – Hammel SA – Rolle	7.70
Château de Lussan « Cuvée Elégance » 2015 Mis en bouteille au château, E.A.R.L, Caussan Bruno, propriétaire Viticulteur- France	6.50

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

