



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

Semaine du 15 au 18 mai 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

Rôti de porc aux épices du Maquis Corse

Nappé de son jus de cuisson assorti

Courgettes sautées au basilic & tomate

Spaghetti au beurre frais

Soupe de fraises à la menthe

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

Petite salade de saison

Agrémenté selon nos envies du moment

Cocotte de poulet des Iles

Mijotée à basse température, oignons, ail, carotte, céleri,
curry, citronnelle, lait de coco, citron vert, tomate, etc...

Tronçon de banane caramélisé et coriandre fraîche

Riz créole aux cives

Crumble Rhubarbe & vanille

Glace assortie & petit décor maison

Fr. 23.50

Jeudi

Gaspacho andalou

Agrémenté selon nos envies du moment

Hamburger de bœuf Maison

Confiture d'oignons rouge à la crème de cassis

Garni de roquette fraîche & grano padano

Pommes frites fraîches

Tarte au vin blanc et à la Crème

Et son petit décor saison

Fr. 23.50

Vendredi

Salade Mêlée

Filet de féra meunière à l'orientale

Beurre émulsionné avec échalottes, vin blanc Ras el
Hanuts, tomate séchée, Pignons de pain & fruits secs
caramélisé - Menthe fraîche

Semoule de blé au piquillo

Riz au lait aux fruits exotiques

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...

Jolie petite salade mêlée, Agrémentée de notre vinaigrette maison

Buchette d'asperges vertes & Jambon cru Italien

Et sa délicieuse émulsion aux herbes du potager

Terrine campagnarde & asperges vertes et champignons de paris en vinaigrette

Bouquet de salade du marché & coulis au cresson

Velouté d'asperges vertes et cube de chèvre frais à l'ail des ours & noisettes rôties

Accompagné de julienne de lard de Begnins

Nos plats principaux Terre & Mer

Cocotte de Blanquette de veau aux asperges vertes & morilles et légumes printaniers

Garniture à l'ancienne, oignons grelots, lardons, croûtons & riz créole

Magret de canard rôti à la compotée de rhubarbe & Fraises

Nappé de son jus de cuisson assorti & aromatisé au vinaigre balsamique

Tartare de bœuf 150 gr. (coupé au couteau)

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

Riz au lait & fruits exotiques & comme une crème brûlée

Et son petit décor de saison

Choux crémeux aux fraises marinées & chantilly à la pistache

Accompagnée de son petit décor maison

Moelleux au chocolat (Chaud) agrémenté selon nos envies

Servi avec sa boule de glace à la vanille bourbon

Parfait glacé à la Bénédictine & petits fruits marinés

Et son petit décor de saison

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

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

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



<u>Vins blancs :</u>	DL
Château de Saint-Vincent 2016	5.80
Guy Rolaz-Propriétaire-Viticulteur, Saint-Vincent - Gilly	
Viognier AOC, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly 2016	6.50
René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	
Sauvignon AOC, Domaine des Abeilles d'or Chouilly 2016	6.50
René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	
<u>Vin de cépages élevé en barrique :</u>	
Crescendo "Chardonnay" 2016	7.80
Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly	
<u>Vins Rouges :</u>	DL
Assemblage (shiraz, diolinoir, gamarey, grain noir) 2015	9.-
Michel et Alexandre Rolaz, Vignerons-Encaveur-Gilly	
Grain Noir, La Côte " BEST OF SWISS " 2015 /16	6.-
Jean-Jacques Steiner, Vigneron à Dully	
Château de Vincy " Merlot " Grand cru de la Côte 2015	6.80
Daniel Michon & Fils. Propriétaire - Hammel SA - Rolle	
Château de Ciffre « Terroir d'altitude »2015	5.40
Mis en bouteille par vignoble Faugère-Sud de France, N&M. de Lorgeril propriétaire F-11000	

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