



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

Semaine du 10 au 13 Juillet 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

Sticks de poulet au curry & lait de coco
Nappé d'une délicieuse sauce assortie

Pommes rissolées maison

Poivrons grillés à l'ail

Bavarois aux fraises du pays

Et son petit décors 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 Russe

Agrémentée selon nos envies du moment

Escalopines de filet de porc gremolata

Fines tranches de filet de porc grillée, nappée d'une
délicieuse sauce assortie & gremolata (grano padano,
persil, zeste de citron, orange, ail)

Risotto au vin blanc & grano padano

Tarte aux framboises et amandes

Et son petit décor maison

Fr. 23.50

Jeudi

Crème de céleri aux noisettes rôties (Froide)

Agrémenté selon nos envies du moment

Tomates farcies Tradition

2 belles tomates farcies avec bolognaises maison, gratinées avec
une chapelure aux herbes du potager

Spaghetti au beurre & grano padano

Profiterole au chocolat maison

Et son petit décor saison

Fr. 23.50

Vendredi

Salade Mêlée

Tempura de crevettes royale

Duo de sauce aigre-douce & tartare

Riz créole aux petits légumes

Salade de fruits fraîches à la menthe

Et son petit décor saison

23.50

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



New... Menu 2 → Fr. 32.-

**Salade de chèvre chaud
aux lardons & fruits de saison**

Croûtons de pain, crottin de chavignol gratiné, lardons
& miel, agrémentée de notre vinaigrette maison au
vinaigre de framboise & échalottes

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

Gaspacho Andalou & brochette de perles de melon et lard de Begnins

Accompagné de sa brunoise de petits légumes de saison marinés à l'huile d'olive

Tartare de Féra du Léman aux petits légumes & fruits de la passion

Composé de brunoise de légumes croquants, herbes aromatiques, échalotes, fruit de la passion, huile d'olive, etc... accompagné de pain toast

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

Marbré de foie gras de canard à l'ananas confits & Sésame Noir

Accompagné de son caramel salé au malibu & bouquet de salade du marché et pain toast

Nos plats principaux Terre & Mer

La cocotte de poulet aux cacahuètes & saveurs d'Asie « mijotée à basse température »

joli morceaux de haut de cuisse de poulet mariné avec jus de citron & zeste de citron vert, gingembre huile de sésame, miel, sauce kikomann, beurre de cacahuète, oignons, carottes, céleri, chitake, lait de coco, tomate, piments, jus de cuisson, coriandre fraîche ciselée & cacahuètes concassées et baies de grenade

Riz créole au beurre frais

Magret de canette aux cerises noires concassé de pistaches vertes

Nappé de sa sauce assortie

Tartare de bœuf 150 gr. (coupé au couteau)

Accompagné de ses toast 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

Crème brûlée au Toblerone

Accompagnée de son petit décor maison

Panà Cottà d'abricots infusés au romarin & crémeux aux amandes

Accompagnée de son décor de saison

Crumble aux cerises noires & noix de coco

Accompagnée de sa glace à la pistache verte maison & petit décor de saison

Carpaccio d'ananas au citron vert & menthe et baies de grenade

Et son sorbet mojito maison & petits décors 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
<u>Vins blancs :</u>		DL
Château de Saint-Vincent 2016/17		5.80
Guy Rolaz-Propriétaire-Viticulteur, Saint-Vincent - Gilly		
Viognier AOC, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly 2016/17		6.50
René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève		
Sauvignon AOC, Domaine des Abeilles d'or Chouilly 2016/17		6.50
René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève		
<u><i>Vin de cépages élevé en barrique :</i></u>		
Crescendo "Chardonnay" 2015		7.80
Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly		
<u>Vins Rouges :</u>		DL
Grain Noir, La Côte " BEST OF SWISS " 2015		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

