



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

Semaine du 14 au 17 Mai 2019

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

Magret de canard aux poivres verts

Nappe de sa sauce assortie

Tagliatelle fraîches au beurre

Petits pois à la menthe & tomate confite

Tarte aux framboises Maison

coulis et décors de saison

Fr. 23.50

Tous les soirs du mardi au Jeudi

New... Nos formules menu du jour dès Fr.28.-
(proposition au gré de nos envies)

Tous les derniers Jeudi du mois à midi

Tartare de bœuf maison et sa garniture assortie

Mercredi

Petite salade de saison

Agrémentée selon nos envies du moment

Rôti de porc aux épices du Maquis Corse

Jus de cuisson assorti

Pommes grenailles à l'huile d'aïl & thym et persil

Panà Cottà aux fruits exotiques

Et son petit décor maison

Fr. 23.50

Jeudi → Spécial World

Crème rhubarbe & gingembre

Agrémentée selon nos envies du moment

Emincé de bœuf façon Thaï

Rumpsteack de bœuf émincé au couteau, mariné au soya, gingembre, curry rouge, lait de coco, citronnelle, jus de veau réduit, oignons, carottes, courgettes, poivrons, soya, chitake, ail, coriandre ciselé

Riz basmati à la noix coco & cives

Soupe de fraises à la pistache

Et son petit décor maison

Fr. 23.50

Vendredi

Salade Mêlée

Agrémentée selon nos envies du moment...

Pavé de saumon rôti à l'aïl des ours

Nappé de notre beurre maison assorti

Lit d'asperges vertes & champignons de paris

Pommes natures au beurre

Flan Caramel à la noix de coco

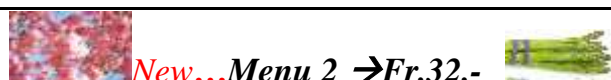
Et son petit décor saison

Fr. 23.50

La famille Volery & ses collaborateurs vous remercient
pour votre confiance et vous souhaitent à toutes et tous
une excellente semaine ...

Ainsi qu'un excellent appétit...

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



New... Menu 2 → Fr.32.-

Poêlée de Rognons de veaux minute

Jus de veau maison & échalottes, herbes du potager

Risotto au vin blanc & asperges vertes

accompagné de grano padano rapé

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

Accompagnée de légumes croquants, émulsion maison, affinée au lait de coco, sucre de canne, épices à carry mauricienne, piments et citronnelle

Buchette d'asperges vertes & Jambon cru tipo Parma

Et sa délicieuse émulsion aux herbes du potager, parfumée à l'ail des ours

Cubisme de foie gras de canard en duo de graines de sésame & pavot

Servi avec pain toast et fondue de fraises & rhubarbe à la vanille -petit décor de saison

Crème d'asperges vertes aux dés de foie gras poêlé et glace au chèvre frais

Accompagné de julienne de magret de canard fumé

Feuilleté aux champignons

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

Jolie petite Salade mêlée

Nos plats principaux Terre & Mer

Poêlée de Rognons de veaux aux asperges vertes & échalotes et Brandy

Jus de veau maison & herbes du potager & **Risotto au vin blanc et grano padano rapé**

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

Crème brûlée au thé earl Grey

Accompagnée de son petit décor maison

Croustillant choco-banane & cacahuètes

glace assortie & petit-décor assorti

Moelleux au chocolat (Chaud) agrémenté selon nos envies

Servi avec sa boule de glace à la vanille bourbon

Crumble à la rhubarbe & noix de coco

Coulis de Fraise & sorbet assorti et petit décor maison

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 14 au 17 Mai 2019

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



Vins blancs :

Château de Saint-Vincent 2017 Guy Rolaz-Propriétaire-Viticulteur, Saint-Vincent - Gilly	DL 5.80
Viognier AOC, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly 2017 René & Laurent Desbaillets, viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	7.10
Sauvignon AOC, Domaine des Abeilles d'or Chouilly 2017 René & Laurent Desbaillets, viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	7.10

Vin de cépages élevé en barrique :

Crescendo "Chardonnay" 2017 Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly	7.80
---	------

Vins Rouges :

Grain Noir, La Côte " BEST OF SWISS " 2016 Jean-Jacques Steiner, Vignerons à Dully	DL 6.-
Château de Vincy " Merlot " Grand cru de la Côte 2016 Daniel Michon & Fils. Propriétaire - Hammel SA - Rolle	7.70
Château de Ciffre « Terroir d'altitude » 2015 Mis en bouteille par vignoble Faugère-Sud de France, N&M. de Lorgeril propriétaire F-11000	6.20

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. 130.- par personne

