



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

Semaine du 3 au 6 Septembre 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

**Jambon à l'os à la fribourgeoise
au porto & graines de moutarde**

Courgettes sautées aux lardons

Pommes grenailles à l'huile d'ail & Thym

Pannà Cottà aux fruits exotique

Servie avec sa glace assortie & petit 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)

Mercredi

Petite salade de saison

Agrémentée selon nos envies du moment

Navarin d'agneau à la Marocaine

Mijoté à basse température, avec oignons, carottes,
céleri, tomate, harissa, ras el hanuts, etc...

Fruits secs caramélisés & menthe fraîche ciselée

Semoule de blé aux raisins de corinthe

Tarte aux pruneaux & noisettes

Et son petit décor maison

Fr. 23.50

Jeudi → Spécial World

Soupe froide de fenouil

Agrémentée selon nos envies du moment

Fricassée de canard à la Thaïlandaise

Tronçons de cuisse de canard mariné au soya & gingembre, et
mijoté avec oignons carottes, céleri, chitakes, pousse de
bambou, curry rouge, jus de cuisson

Poêlée de poivrons & pousses de soja à la coriandre fraîche

Riz basmati aux cives fraîches

Parfait glacé Coco-malibu

Et son petit décor maison

Fr. 23.50

Vendredi

Salade Mêlée

Agrémentée selon nos envies du moment...

Filet de loup de mer à la Niçoise

Ratatouille & tapenade d'olives

Pommes natures persillées

Mousse au chocolat & coulis framboises

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.31.-



Cocotte d'araignée de veau aux chanterelles

Jus de veau parfumé à la truffes d'été & ciboulette

Poêlée de légumes grillés à l'huile d'olives

Pommes frites maison

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

Gaspatcho Andalou & sa brochette de perles de melon & mozzarella
Accompagné de sa brunoise de petits légumes de saison marinés à l'huile d'olive

Bouquet de crevettes Calypso

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

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

Pressé de foie gras de canard aux cerises & fraises du pays

Accompagné de son bouquet de salade du marché et Pain brioché

Nos plats principaux Terre & Mer

La Cocotte du boucher (La pièce que le boucher se réserve... à découvrir)

Composée de médaillons d'araignée de veau poêlés, nappés de notre délicieuse sauce aux morilles, servie avec farandole de légumes d'été et garniture à choix

Magret de canette aux cerises noires & noix de coco rapée

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 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 à la chicorée

Accompagnée de son petit décor maison

Nougat glacé Maison

Accompagnée de ses fruits frais et copeaux de nougat de Begnins

Moelleux au chocolat (Chaud)

Servi avec sa boule de glace à la vanille bourbon et ces fruits en folies

Tarte au citron et noisettes gratinée comme une île flottante

Et son petit décor de saison

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 3 au 6 Septembre 2019

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



<u>Vins blancs :</u>		DL
Château de Vincy 2018		4.60
Daniel Michon & Fils. Propriétaire - Hammel SA - Rolle		
Viognier AOC, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly 2017		7.10
René & Laurent Desbaillets, viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève		
Sauvignon AOC, Domaine des Abeilles d'or Chouilly 2017		7.10
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
Grain Noir, La Côte " BEST OF SWISS " 2017		6.-
Jean-Jacques Steiner, Vigneron à Dully		
Château de Vincy " Merlot " Grand cru de la Côte 2017		7.80
Daniel Michon & Fils. Propriétaire - Hammel SA - Rolle		
Château de Ciffre « Terroir d'altitude »2015		6.20
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. 130.- par personne