



Jean-Claude et Marisa VOLERY  
1182 GILLY ★ INFO@AUBERGE GILLY.CH ★ WWW.AUBERGE GILLY.CH  
Tél: 021 824 12 08

### \*\*\* NOS PLATS À EMPORTER \*\*\*

Nous voilà de retour. Nous sommes soulagé de pouvoir réouvrir l'Auberge et vous accueillir à nouveau pour vous régaler avec notre nouvelle carte.

Pour les personnes encore un peu hésitante et frileuse de venir manger à l'Auberge, nous lançons une carte réduite mais tout aussi alléchante en "TAKEAWAY" pour les connaisseurs.

Une petite carte de produit frais et fait maison pour vous régaler en restant "CHEZ VOUS"

#### *Pressé de foie gras pour les plus gourmands*

Foie gras de canard en pressé de nectarine et abricots infusé à la mélisse, bouquet de salade et chutney assorti.

19.00

#### *Gaspacho aux légumes du soleil*

accompagné de sa brochette de melon et jambon cru au porto et verveine

15.00

#### *Tartare de bœuf 150gr*

Viande de bœuf coupé au couteau, condiments et bouquet de salade

25.00

#### *Saumon gravelax mariné par les bons soins de notre cheffe*

Mariné pendant 12h avec ses herbes fraîches, gin et poivre Timut. Servi avec une salade de jeunes pousses et de légumes croquants et une vinaigrette à la mangue épicée.

18.00

#### *Salade "Buddha Bowl" de poulet en crumble de cacahuète*

Mesclun, salade de boulgour à la vinaigrette satay, tomates cerises, carottes et choux râpés, ananas rôti et suprême de poulet en crumble de cacahuètes finement tranché.

24.00

#### *L'incontournable Bobo de Camaraõ*

Plat typique du Nord-Est brésilien, composé de crevettes royales, noix de Saint-Jacques, poivrons, coulis de langoustine, tomate, coriandre, lait de noix de coco, accompagné de riz créole.

38.00

#### *Tataki de thon mi-cuit mariné au soja et au sésame.*

Wok de crudités (carottes, choux, tomates cerises, oignons nouveaux, baby mais) et bol de riz basmati

30.00

#### *Plat du jour (uniquement le midi)*

Selon disponibilité, à commander le jour avant ou le matin jusqu'à 11h30

18.00