



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

Semaine du 11 au 14 août 2020

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

Petite salade de saison

Agrémentée selon nos envies du moment...

Suprême de poulet gratiné au Grano Padano

Coulis de Tomates au basilic

Tagliatelle fraîches

au pesto d'amandes & Rucola

Chaud froid de framboises

Glace vanille Mövenpick & décor maison

Fr. 24.50

La Pêche de La féra du Lac est Ouverte 

Tous les soirs du mardi au Jeudi

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

Service TAKEAWAY → www.aubergegilly.ch

Mercredi

Gaspacho Andalou

Agrémenté selon nos envies du moment

Tranche de porc mariné à la Mexicaine

Jus de cuisson assorti

Légumes grillés & tomates confites

Pommes grenailles rôties à l'huile d'aïl & Thym

Panà Cottà Gourmande à la vanille

Caramel coulant au beurre salé & décor de fruit

Fr. 24.50

Jeudi

Tartare de bœuf façon Asiatique

Assaisonnée avec huile de sésame, gingembre, basilic
thaï, échalottes, coriandre, citron vert, ect...

Salade de choux & carottes au sésame

Frites fraîches Maison

Tarte aux poires façon Amandine

Coulis chocolat & petit décor maison

Fr. 24.50

Vendredi

Petite salade de saison

Agrémentée selon nos envies du moment...

Wok de queues de crevettes décortiquées

flambées au Whisky et accompagné de
confits de poivrons & oignons aux cives

Riz Basmati

Tirami-sù au café & amaretto

Et son petit décors de saison

24.50

Vacances Annuelles

Du 28 juillet au 10 Août 2020

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



New... Menu2 → Fr. 29.80



Salade Caprèse revisitée

Composée de tomate grappe Italienne, mozzarella de
Buffala, copeaux de lard de Begnin sur lit de rucola et
sa vinaigrette au pesto maison - balsamique réduit

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

Composée de noix de Saint-Jacques, crevettes royales, légumes croquants, fumet de poissons, bisque de homard et affinée au lait de coco, épices à carry mauricienne, piments et citronnelle

Pressé de foie gras de canard aux nectarines et abricots infusion mélisse

Bouquet de salade de saison & chutney de fruits assortis & pain toast et beurre portion

Velouté glacé façon gaspacho aux légumes du soleil.

Brochette jambon cru et billes de melon infusé au Porto et verveine.

Saumon gravelax, mariné par les bons soins de notre cheffe, vinaigrette passion

Mariné pendant 12h avec ses herbes fraîches, gin et poivre Timut, finement tranché, accompagné de jeunes pousses de mesclun et légumes en salade.

Nos plats principaux Terre & Mer

Tartare de Bœuf 150 Gr.(coupé au couteau)

Accompagné de ses toasts briochés et beurre portion & Petite portions de frites fraîches Maison

L'incontournable Bobo de camaraõ

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

supplément Fr. 10.- p. Personne

Filet de Féra meunière (150 gr) Et son beurre émulsionné aux herbes du potager

Pommes nature ou Pommes frites

Salade vietnamienne dans l'esprit d'un Bo-Bun au bœuf mariné et crudités.

Composé de vermicelles de riz, julienne de légumes croquants, menthe et coriandre ciselées, viande de bœuf légèrement mariné puis snacké à la plancha, vinaigrette.

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 praliné

Servie avec son petit décor maison

Nage glacée façon minestrone d'abricot à la verveine

Sorbet assorti

Brownie maison au chocolat, noix de pécan et noisettes

Et sa boule de sorbet à l'orange , un dessert totalement gourmand

Verrine de fraises & framboises comme un tiramisu

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 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	

Vin de cépages élevé en barrique :

Crescendo "Chardonnay" 2016	7.80
Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly	

Vins Rouges :

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	
Catedral « RESERVA » Dão 2015	4.80
Denominação de origem controlada, Dão, caves Velhas, Rio Maior- Portugal	

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