



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

Semaine 15 au 18 Septembre 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

Verrine de Houmous maison (servi froid)

Toast & Huile d'olive aromatisée à la menthe Fraîche

Cuisse de poulet fermier rôtie à l'Italienne

Cuisse de poulet fermier rôtie & mijotée dans un colis de tomates
fraîches, oignons, ail, olives, thym et basilic frais, vin blanc et jus de
cuisson, etc...

Semoule de blé à la vapeur & beurre frais

Panà Cottà rhubarbe & fraises

Et son coulis assorti & decors de fruits assorti

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

Petite salade de saison

Agrémentée selon nos envies du moment...

Filet de porc poêlé & finement tranché

Sauce au citron bicolore

Julienne de carottes, courgettes & courge muscade

Pommes de terre au four & yaourt aux herbes

Flan aux abricots & noix de coco Maison

Et son petit décor de fruit

Fr. 24.50

Jeudi

Bruschetta & roquette au balsamique

Agrémenté selon nos envies du moment

Cocotte façon Parmentier Maison

Composée de canard & poulet confit dans son jus et
petits légumes de saison, crémeux de pommes de terre
douce au lait de coco et gratiné au grano padano

Petite salade verte .

Figues infusée au vin rouge & cannelle

Glace vanille & petit décor de saison

Fr. 24.50

Vendredi

Petite salade de saison

Agrémentée selon nos envies du moment...

Wok de crevettes royales à l'Armoricaïne

Crevettes décortiquées, échalotes, ail, paprika, tomate,
cognac, crème fraîche, julienne de poivrons couleurs &
cives ciselées

Riz créole aux amandes grillées

Tarte à la crème & raisin Maison

Et son petit décors de saison

24.50

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



New... Menu2 → Fr. 27.80



Risotto crémeux aux Chanterelles
enrichi au vin blanc, crème fraîche, Grano padano,
cives ciselée, jus de veau à l'estragon, lichette de
jambon typo parma & roquette fraîche

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