



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

Semaine 17 au 20 Mai 2022

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

Jolie salade de saison

Agrémentée de selon nos envies du moment

Escalope Viennoise Tradition

Jolie escalope de dinde pannée maison, beurre
noisette, tranche de citron cannellée & filet
d'anchois- persil haché

Pommes frites fraîche maison

Verrine de Tiramisu aux fruits rouges

Garnite de brisure de meringe & petit décor de saison
Fr.25.-

Venez découvrir...

notre Nouvelle carte d'été

N'oubliez pas de réserver votre table !!! 021.824.12.08

Mercredi

Crème de carotte aux lait de coco

Agrémentée de ces condiments assortis

Rôti de porc laqué façon BBQ

Mijoté a basse température extra fondant

Quelques légumes d'été

Tagliatelle fraîche au beurre & basilic

Sablé breton aux fraises maison

Et son petit décors de saison

Fr. 25.-

Jedi

Jolie salade de saison

Agrémentée selon nos envies du moments

Sauté de Veau de l'iles de beauté

Composé de jolis morceaux de veau, oignons, carottes, céleri,
champignons, tomate, vin blanc, laurier, épices du Maquis

Tomate provençale

Polenta minute au grano padano

Tarte aux abricots & Coco

Et son décor de saison

Fr. 25.-

Vendredi

Gaspacho Andalou

Agrémenté selon nos envies du moment

Fisch and Chips de poisson

Accompagné de sauce tartare Maison

Pommes de terre country – Sauce diable

Bavarois aux fruits de la passion

Minestrone à la mangue & décors de saison

Fr.25.-

Petite Info suplémentaire ...

A votre demande de carafe d'eau - servie en boissons unique
Celle -ci vous sera facturée CHF 5.- par table

Nos 3 menus du jours vous sont proposés du mardi au vendredi



New... Menu2 → Fr. 30.-

Salade Gourmande & Rafraîchissante aux arômes d'été
Mesclun (jeunes pousses), Melon, pastèque, brochette
de crevettes royales décortiquées & ananas rôti,
jambon cru, magret de canard fumé, etc...
vinaigrette aux grés de nos envies du moment

Dessert du jour



Menu 3 à Fr. 33.-

Entrecôte de bœuf 150gr'' café de Paris''

Légumes du jour

Pommes frites fraîches

Dessert du jour

...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...

Gaspacho Andalou & brunoise de concombre et tomate aux saveurs du soleil.

Accompagné de sa brochette de perles de melon de cavaillon & lard de Begnins, oignons rouges, croûtons de pain, piment d'Espelette, relevé au vinaigre de xérès

Pressé de foie gras de canard aux fruits exotiques et coco

Bouquet de salade de saison, chutney de fruits assortis & pain Toast et beurre portions

Emulsion océanique aux noix de Saint-Jacques et crevettes royales

noix de Saint-Jacques, crevettes royales, légumes croquants, fumet de poisson, bisque de homard, Affinée au lait de coco, sucre de canne, épices à carry mauricienne, piment et citronnelle

Feuilleté aux champignons maison

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

Jolie petite salade mêlée, Agrémentée de notre vinaigrette maison

Nos plats principaux Terre & Mer

Magret de canette aux cerises noires et noix de coco râpée

Jus de cuisson assorti & aromatisé au balsamique, légumes de saison et pommes frites fraîches

Tartare de bœuf 150 gr. (coupé au couteau)

Accompagné de ses toasts 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 vanille des îles

Et son petit décor de saison

Moelleux au chocolat (servi chaud)

Délicatement coulant servi avec sa glace à la vanille Bourbon & décors de fruits en folies

Nougat glacé Maison

Coulis de fruits exotiques, et son tartare de fruits assorti

Coupe glacée de l'auberge

Composée de glace vanille & fraises -Framboises, assortiment de fruits rouges frais, coulis de fruits assortis, crème chantilly et décors de saison

Menu affaire Complet Fr. 58.- p. Pers.

Menu affaire : Sans entrée ou sans dessert Fr. 48.- p. Pers




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

Semaine 17 au 20 Mai 2022

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



<u>Vins blancs :</u>	DL
Côteau de Vincy Chasselas « Grand Cru » 2020	4.80
Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, à Gilly	
Viognier AOC, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly 2020	7.10
René & Laurent Desbaillets, viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	
Sauvignon AOC, Domaine des Abeilles d'or Chouilly 2020	7.10
René & Laurent Desbaillets, viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	
<u>Vin Blanc de cépages élevé en barrique :</u>	
Crescendo "Chardonnay" 2020	7.80
Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly	
<u>Vins Rouges :</u>	DL
Pinot Noir « Cuvée 1182- Réserve commune de Gilly » 2019	4,60
Grain Noir, La Côte " BEST OF SWISS " 2019	6.-
Jean-Jacques Steiner, Vigneron à Dully	
Cabriz « N°1 » Doc, Daõ 2017	4.90
Produzido e engarrafado por Cabriz S.A, Portugal	
Los Monteros Valencia « Crianza »  du patron 2015	5.70
<i>Vino de Espanã, Embotellado por Classico del mediterrãneo- 46340 Espanal</i>	
Assemblage (shiraz, diolinoir, gamarey, grain noir)	9.00
Michel et Alexandre Rolaz, Vignerons-Encaveur à Gilly	
Merlot Cuvée 1182 Réserve spéciale de la commune de Gilly 2018	8.30
Propriétaire commune de Gilly	

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. 150.- par personne