



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

Semaine 7 au 10 juin 2022

Mercredi

Velouté de Fèves au lard du pays

Rôti de porc aux pommes & gingembre

Jus de cuisson assorti

Wok de légumes & shiitakes

Riz créole aux amandes grillées

Tarte à la raisinée maison

Et son petit décor de saison

Fr. 25.-

Jeudi

Jolie salade de saison

Agrémentée selon nos envies du moments

Médailles de bœuf Voronoff

nappé de sa délicieuse sauce du même nom.

Composée d'échalotes, beurre frais, champignons de paris,
romarin, ail, moutarde en grains, jus de veau, crème fraîche

& herbes du potager

Spaghettis au beurre & Grano Padano

Nougat glacé de saison

Et son petit décor assorti

Fr. 25.-

Vendredi

Soupe froide de carotte & yaourt

Agrémentée selon nos envies du moment

Filet de colin poêlé au curry jaune

Nappé d'une délicieuse sauce assortie

Lit de ratatouille maison

Pommes grenailles & herbes du maquis Corse

Panna Cotta cerises & spéculos

Et son petit décors de saison

Fr.25.-

Petite Info supplémentaire ...

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

Hôtel Ouvert - 7/7

Le Restaurant Fermé → le dimanche & lundi

En Page 2

Tous les midis & soirs Du mardi au jeudi...
Et vendredi à midi uniquement...

*Nous vous proposons nos jolies propositions
de menus de saison à choix multiple...*

Juste pour votre plaisir et au gré 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 selon nos envies du moment

Orecchiettes all'amatriciana

Accompagnées de sauce tomate maison : Oignons, basilic, huile
d'olives, dés de volailles poêlés & lardons.

Trio de brocolis, poivrons & Pecorino

Profiterole au chocolat & Glace vanille

Et son petit décor de saison

Fr.25.-

Venez découvrir...

notre nouvelle carte d'été

N'oubliez pas de réserver votre table !!!

021.824.12.08

Nos 3 menus du jours vous sont proposés du mardi au vendredi à midi uniquement !

Menu 2 à 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

"Beurre 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 gré de vos envies...

Tous les midis & soirs du mardi au jeudi, ainsi que le **vendredi à midi**.



Nos entrées incontournables du moment...

Gaspacho Andalou, brunoise de concombre & 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 xérés

Pressé de foie gras de canard aux fruits exotiques & coco

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

Emulsion océanique aux noix de Saint-Jacques & crevettes royales

Accompagnée de légumes croquants, fumet de poisson, bisque de homard affinée au lait de coco, sucre de canne, épices à carry mauricienne, piment & citronnelle

Feuilleté aux champignons maison

Composé d'une poêlée de bolets - chanterelles & 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, pommes frites fraîches

Tartare de bœuf 150 gr. (coupé au couteau)

Accompagné de ses toasts briochés, 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, 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 à choix

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 de Bourbon & décors de fruits en folies

Nougat glacé Maison

Coulis de fruits exotiques, et son tartare de fruits assortis

Coupe glacée de l'auberge

Composée de glace vanille & son assortiment de fruits rouges frais, coulis de fruits assortis, crème chantilly & 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 7 au 10 juin 2022

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



Vins blancs :

Côteau de Vincy Chasselas « Grand Cru » 2020	DL
Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, à Gilly	4.80
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	

Vin Blanc de cépages élevé en barrique :

Crescendo "Chardonnay" 2020	7.80
Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly	

Vins Rouges :

Pinot Noir « Cuvée 1182- Réserve commune de Gilly » 2019	DL
	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