



Famille Volery / Sur la Place / 1182 Gilly  
Tél : 021.824.12.08 / [www.aubergegilly.ch](http://www.aubergegilly.ch)

**Semaine du 10 au 13 Octobre 2017**

## 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 vin...  
En formule crus ouverts ...*

### Mardi

**Salade d'automne**

Agrémentée selon nos envies du moment

\*\*\*

**Sticks de poulet poêlés**

à la moutarde des rôtisseurs & sirop d'érable

Agrémenté d'une délicieuse sauce à base d'échalotte,  
champignons de paris, petits légumes, vin blanc, jus  
de veau, moutarde des rôtisseurs, sirop d'érable

Riz créole aux poireaux

\*\*\*

**Tirami-sù choco-banane**

Et son petit décor saison

Fr. 23.-

Nouvelle carte Chasse 2017

Dès le Jeudi 21 Septembre 2017 → 19h00

[www.aubergegilly.ch](http://www.aubergegilly.ch) → rubrique cartes des mets

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



New... **Menu 2 → Fr. 32.80**

**Civet de chevreuil Grand-mère**

Viande d'épaulé de chevreuil marinée et mijotée de façon  
traditionnel, relevé au cognac, poivre noir crème fraîche, garni  
d'oignons grelots, lardons, champignons de paris, croûton de pain

**Garniture chasse & Spaëtzli Maison**

\*\*\*

*Dessert du jour*

Menu 3 à Fr. 31.-

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

**Légumes du jour**

**Pommes frites fraîches**

\*\*\*

*Dessert du jour*

### Mercredi

**Choucroute garnie**

Choucroute migotée avec oignons, vin blanc, bière, laurier, anis  
étoilé, girofle, larf fumé & salé, saucisson Vaudois, jambon fumé,  
saucisse de viennoise

**Pommes natures persillées**

\*\*\*

**Parfait glacé à l'orange & Cointreau**

Et son petit décor saison

Fr. 23.-

### Jeudi

**Minestron Maison**

Agrémentée selon nos envies du moment

\*\*\*

**Médailles de cerf aux cèpes**

Saucie gibier au poivre noir & porto rouge

**Garniture chasse**

**Spaëtzli maison**

\*\*\*

**Tarte au pommes & cannelle**

Et son petit décor saison

Fr. 23

### Vendredi

**Salade Mêlée**

\*\*\*

**Piccatta de filet de carrelet aux herbes**

Et son émulsion maison au piquillo

**Pommes écrasées à l'estragon**

\*\*\*

**Riz au lait & Fruits exotiques**

Et son petit décor maison

Fr. 23.-

La famille Volery & ces collaborateurs vous souhaitent  
à toutes et tous une excellente semaine

Ainsi qu'un excellent appétit...

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...

**Soupe de courge et potimarron aux cèpes & marrons glacés au caramel**  
Accompagnée d'une chantilly au chorizo et sa julienne assortie

#### **Feuilleté aux champignons maison**

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

**Jolie petite salade mêlée**, Agrémentée de notre vinaigrette maison

#### **Terrine de gibier au foie gras de canard Maison**

Bouquet de salade de saison de son chutney de fruits assortis- toast et beurre portion

#### **Emulsion océanique**

(crevette royale, noix de Saint-Jacques, lait de coco, citronnelle, gingembre, tomate, curry rouge thaï, poêlée de légumes croquants...)

### Nos plats principaux Terre & Mer

" **New**" **Cocotte de Civet de Chevreuil façon Grand-Mère**

Garni d'oignons gelots, lardons, champignons de Paris, croûtons rôtis

**Tagliatelle fraîche au beurre OU Spaëtzli Maison au beurre maison**

#### **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 au pain d'épices**

Accompagnée de son décor de saison

**Panà Cottà aux griottes marinées au kirch & Espuma noix de coco**

Accompagnée de son petit décor maison

**Petite tarte feuilletée aux coings & purée de marrons**

Accompagné de sa glace vanille et raisinée du village à Jean-François et Patrice Rolaz

**Figues pochées aux épices d'hivers & crème de cassis**

Accompagné de sa glace au pain d'épices maison & petit décor de saison

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...**



Famille Volery / Sur la Place / 1182 Gilly  
Tél : 021.824.12.08 / [www.aubergegilly.ch](http://www.aubergegilly.ch)

**Semaine du 10 au 13 Octobre 2017**



**Vins blancs :**

**Château de Saint-Vincent 2015**

Guy Rolaz-Propriétaire-Viticulteur, Saint-Vincent - Gilly

**Viognier AOC, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly 2016**

René & Laurent Desbaillets, viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève

**Sauvignon AOC, Domaine des Abeilles d'or Chouilly 2016**

René & Laurent Desbaillets, viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève

**Vin de cépages élevé en barrique :**

**Crescendo "Chardonnay" 2015**

Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly

**Vins Rouges :**

**Assemblage (shiraz, diolinoir, gamarey, grain noir) 2012**

Michel et Alexandre Rolaz, Vignerons-Encaveur-Gilly

**Grain Noir, La Côte "BEST OF SWISS" 2015**

Jean-Jacques Steiner, Vigneron à Dully

**Château de Vincy "Merlot" Grand cru de la Côte 2015/16**

Daniel Michon & Fils. Propriétaire – Hammel SA – Rolle

**Château de Lussan « Cuvée Élégance » 2015**

Mis en bouteille au château, E.A.R.L., Caussan Bruno, propriétaire Viticulteur- France

DL

5.80

6.50

6.-

7.80

DL

9.-

6.-

7.70

6.50

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**

