



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

Semaine du 14 au 17 Novembre 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

Jambon à l'os à la moutarde & Thym

Nappé de son jus assorti

Gratin dauphinois

Carottes glacées aux herbes

Tirami-sù aux myrtilles Maison

Et son petit décor de saison

Fr. 23.-

Mercredi

Petite Salade Russe

Agrémentée selon nos envies du moment

Fricassée de canard au gingembre & miel

Cuisse de canard en morceaux mijotés avec oignons, carottes, céleri, chitake, jus de cuisson, sauce kikomann, etc...

Garni de quartier de pommes caramélisées

Risotto au vin blanc et grano padano

Crème brûlée à la chicorée

Et son petit décor saison

Fr. 23.-

Jeudi

Crème de courge au curry & lait de coco

Agrémentée selon nos envies du moment

Tagliatelles fraîches du chasseur

Napées d'une délicieuse sauce bolognaise de chevreuil maison, poêlée de courges butternuts, champignons de paris, marrons glacé, choux de bruxelle, raisins, etc..

Grano padano

Tarte aux clémentines & crème vanille

Et son petit décor saison

Fr. 23

Vendredi

Salade Mêlée

Pavé de saumon rôti à l'unilatérale

Emulsion aux fruits de la passion

Poêlée de légumes croquants

Semoule de blé au beurre

Roulade à la mangue Maison

Et son petit décors de saison

23.-

La famille Volery & ces collaborateurs vous souhaitent
à toutes et tous une excellente semaine
Ainsi qu'un excellent appétit...

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'épaule 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 & Spaetzli 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

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



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

Semaine du 14 au 17 Novembre 2017

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



<u>Vins blancs :</u>	DL
Château de Saint-Vincent 2015 Guy Rolaz-Propriétaire-Viticulteur, Saint-Vincent - Gilly	5.80
Viognier AOC, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly 2016 René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	6.50
Sauvignon AOC, Domaine des Abeilles d'or Chouilly 2016 René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	6.-
<u>Vin de cépages élevé en barrique :</u>	
Crescendo "Chardonnay" 2015 Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly	7.80
<u>Vins Rouges :</u>	DL
Assemblage (shiraz, diolinoir, gamarey, grain noir) 2012 Michel et Alexandre Rolaz, Vignerons-Encaveur-Gilly	9.-
Grain Noir, La Côte " BEST OF SWISS " 2015 Jean-Jacques Steiner, Vigneron à Dully	6.-
Château de Vincy " Merlot " Grand cru de la Côte 2015/16 Daniel Michon & Fils. Propriétaire – Hammel SA – Rolle	7.70
Château de Lussan « Cuvée Elégance » 2015 Mis en bouteille au château, E.A.R.L, Caussan Bruno , propriétaire Viticulteur- France	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

