



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

**Semaine du 9 au 12 Janvier 2018**

## **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**

### **Emincé de Volaille Casimir**

Délicieux morceaux de volaille marinés,  
kikomman, curry, vin blanc, jus de cuisson,  
crème fraîche, garni de tronçons de banane &  
ananas caramélisés et amandes grillées

**Riz créole aux amandes grillées**

\*\*\*

**Coupe Belle-Hélène (poire)**

Et son petit décor de saison

Fr. 23.50

## **Mercredi**

### **Choucroute garnie Tradition**

Délicieuse choucroute mijotée avec oignons, laurier, baies de  
genièvre, clous de girofle, vin blanc, bière, anis étoilé, lard fumé  
& Salé, saucisson vaudois, jambon fumé, saucisse de vienne

Pommes natures persillées

\*\*\*

### **Meringue glacée chantilly**

Et son petit décor saison

Fr. 23.50

## **Jeudi**

### **Crème de course Maison**

Agrémentée selon nos envies du moment

\*\*\*

### **Navarin d'agneau à la Marocaine**

Joli morceaux d'agneau mijotés à basse température,  
oignons, carottes, céleri, ras el hanuts, ail, pois chiches,  
tomate, piments, Garni de raisins & fruits secs caramélisés  
& Menthe fraîche

**Semoule de blé à la vapeur**

\*\*\*

### **Panà Cottà aux fruits exotiques**

Et son petit décor saison

Fr. 23.50

## **Vendredi**

### **Salade Mêlée**

\*\*\*

### **Moules Marinière (AOP du Mont-St-Michel)**

Accompagnée de sa brunoise de légumes, tomates concassées,  
vin blanc, herbes du potager

**Pommes frites fraîches Maison**

\*\*\*

### **Tarte aux framboises & Noisettes**

Et son petit décors de saison

23.50

La famille Volery & ces collorateurs vous souhaitent à  
toutes et tous d'excellentes fêtes de Noël & Nouvel-An  
accompagnées de nos meilleures vœux de Bonheur-  
Santé-Prospérité pour 2018

Ainsi qu'un excellent appétit... Famille Volery

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



***New... Menu 2 → Fr. 32.80***

Filet Mignons de porc Forestière  
Nappé d'une délicieuse sauce assortie  
Poêlée de légumes du marché  
Tagliatelle fraîches au beurre

\*\*\*

***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...

#### **Emulsion océanique aux noix de Saint-Jacques et crevettes royales**

Composée de 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, piments et citronnelle**

#### **Marbré de foie gras de canard en manteau de Jambon cru**

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

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

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

#### **Bouquet de crevettes Calypso**

Composé de julienne de salades du marché mesclun, crevettes roses, nappé de sauce Calypso

#### **Feuilleté aux champignons**

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

#### **Jolie petite Salade mêlée**

### Nos plats principaux Terre & Mer

#### **" New" Cocotte de poulet « comme un Coq au vin à l'Ancienne »**

Délicieux morceaux de poulet du pays mariné & mijotés à basse température avec oignons, carottes, céleri, garni de champignons de paris, oignons grelots, lardons, etc & légumes glacés

#### **Tagliatelle fraîche**

#### **Tartare de Bœuf 150 Gr.( coupé au couteau)**

Accompagné de ses toasts briochés et beurre portion & Petite portions 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

#### **Filets de féra meunière**

Servis avec une émulsion aux échalotes -vin blanc- beurre frais, herbes du potager,

**Pommes nature ou p**ommes 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 raisinée**

Servie avec son petit décor maison

#### **Parfait glacé au bailey's**

Agrémenté de concassé d'Oreo et de noisettes -raisins de corinthe marinés

#### **Mandarine givrée en tiramisù au pain d'épices et Cointreau**

Et son petit décor maison

#### **Moelleux au chocolat chaud & cœur de mangue**

Délicatement coulant servi avec sa boule de glace assortie & décors de fruits frais

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](http://www.aubergegilly.ch)

**Semaine du 9 au 12 Janvier 2018**

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



**Vins blancs :**

**Château de Saint-Vincent 2016**

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

DL

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.-

**Vins Rouges :**

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

Michel et Alexandre Rolaz, Vignerons-Encaveur-Gilly

DL

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**

