



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

**Semaine du 5 au 8 décembre 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 vins...  
En formule crus ouverts ...*

## **Mardi**

### **Bouchée à la Reine Maison**

Joli feuilleté maison, garni avec dès de poitrine de poulet pochés dans un délicieux bouillon de poule aux légumes, dès de poireaux et champignons de paris, dès de tomate, crème fraîche parfumée à l'estragon et herbes du potager

### **Riz Pilaf**

\*\*\*

### **Petite coupe caramelité Maison**

Et son petit décor de saison

Fr. 23.-

## **Mercredi**

### **Petite salade d'avocats & crevettes roses calypso**

Agrémentée selon nos envies du moment

\*\*\*

### **Sauté de veau à la mode Corse**

Joli morceaux d'épaule de veau mijoté à basse température, avec oignons, carottes, céleri, olives dénoyautée, lardons, tomate séchée, thym, romarin, ail, jus de cuisson assorti

### **Pommes Mousseline Maison**

\*\*\*

### **Crème catalane à l'orange & anis**

Et son petit décor saison

Fr. 23.-

## **Jeudi**

### **Potage Cultivateur**

Agrémentée selon nos envies du moment

\*\*\*

### **Trio de Gibier sauce Poivrade**

Chevreuil – Sanglier & faisan

### **Petite garniture chasse**

### **Spätzli Maison**

\*\*\*

### **Soupe de clémentine à la vanille**

Et son petit décor saison

Fr. 23

## **Vendredi**

### **Salade Mêlée**

\*\*\*

### **Filet de Truite grenobloise**

filets de truite meunière, garni de beurre noisette garni de dés de citron & tomate – câpres- croûtons de pain toast

### **Pommes frites fraîches maison**

\*\*\*

### **Ile flottante gratinée aux amandes**

Crème anglaise & petit décors de saison

23.-

La famille Volery & ses 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**

Ragout d'épaule de chevreuil marinée et mijotée de façon traditionnelle, cognac, poivre noir crème fraîche, garni d'oignons grelots, lardons, champignons de paris, croûton de pain d'épices

### **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 grelots, 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

**Filets de Dorade Royale 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](http://www.aubergegilly.ch)

**Semaine du 5 au 8 décembre 2017**

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



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

