



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

**Semaine du 27 au 30 mars 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**

**Petite salade de lentilles**  
Agrémentée selon nos envies du moment  
\*\*\*

**Emincé de poulet forestière**  
Dos de poulet émincé au couteaux, échalotes, vin blanc, chanterelles, cèpes, champignons de paris, jus de veau, cognac, crème fraîche

**Tagliatelles fraîches au beurre frais**  
\*\*\*

**Coupe caramélita**  
Glace vanille & caramel, arrosée de caramel liquide, crème chantilly & décor de saison  
Fr. 23.50

La famille Volery & ses collaborateurs vous souhaitent à toutes et tous d'excellentes fêtes de Pâques  
Ainsi qu'un excellent appétit & bonne semaine

**Mercredi**

**Crème de fenouil**  
Agrémentée selon nos envies du moment  
\*\*\*

**Navarin d'agneau à la marocaine**  
Joli morceaux d'épaule d'agneau, mijotés à basse température, avec oignons, carottes, céleri, ras el hanuts, tomate, ail, jus de cuisson, Etc... Accompagné d'amandes effilées, raisins secs, pignons de pain caramélisé, menthe ciselée

**Boulgour au citron**  
\*\*\*

**Tarte aux pommes & cannelle**  
Et son petit décor maison  
Fr. 23.50

**Jeudi**

**Médallions de Bœuf Voronoff**  
Jolis médaillons de rumpsteak grillés & beurre au romarin, échalotes, champignons de paris, moutarde des rôtisseurs, kechup, jus de veau, cognac, crème fraîche, herbes fraîches

**Tomate provençale**  
**Pommes frites fraîches Maison**  
\*\*\*

**Crème catalane à l'anis et orange**  
Et son petit décor saison  
Fr. 23.50

**Vendredi- Saint**

**Bûchette d'asperges vertes & Jambon cru**  
Et notre délicieuse émulsion maison au vin blanc & beurre frais, échalotes, herbes du potager  
\*\*\*

**Filet de féra à la brésilienne**  
Composé d'un joli filet de féra poêlé, crevettes royales décortiquées, nappé d'un coulis de homard, parfumé au lait de coco, gingembre, dès de provions, crème fraîche, coriandre fraîche ciselée

**Riz créole**  
\*\*\*

**Tirami-su Fraises & Rhubarbe**  
Et son petit décors de saison  
50.-

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



**New... Menu 2 → Fr. 32.-**

**Couronne de crevettes royale décortiquées au curry & asperges vertes**  
Nappée d'une sauce curry & asperges vertes

**Timbale de Riz créole**  
\*\*\*

**Dessert du jour**

**Menu 3 à Fr. 33.-**

**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...

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

**Buchette d'asperges vertes & Jambon cru Italien**

Et sa délicieuse émulsion aux herbes du potager

**Terrine campagnarde & asperges vertes et champignons de paris en vinaigrette**

Bouquet de salade du marché & coulis au cresson

**Velouté d'asperges vertes et cube de chèvre frais à l'ail des ours & noisettes rôties**

Accompagné de julienne de lard de Begnins

### Nos plats principaux Terre & Mer

**Cocotte de Blanquette de veau aux asperges vertes & morilles et légumes printaniers**

Garniture à l'ancienne, oignons grelots, lardons, croûtons & riz créole

**Magret de canard rôti à la compotée de rhubarbe & Fraises**

Nappé de son jus de cuisson assorti & aromatisé au vinaigre balsamique

**Tartare de bœuf 150 gr. ( coupé au couteau)**

toast briochés et beurre portion & Petite portion de frites fraîches Maison

**Bobo de camaraõ 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

**Riz au lait & fruits exotiques & comme une crème brûlée**

Et son petit décor de saison

**Choux crémeux aux fraises marinées & chantilly à la pistache**

Accompagnée de son petit décor maison

**Moelleux au chocolat ( Chaud) agrémenté selon nos envies**

Servi avec sa boule de glace à la vanille bourbon

**Parfait glacé à la Bénédictine & petits fruits marinés**

Et son 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 27 au 30 mars 2018**

**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	6.50
<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 ) 2015</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</b> Daniel Michon & Fils. Propriétaire - Hammel SA - Rolle	6.80
<b>Château de Ciffre « Terroir d'altitude »2015</b> Mis en bouteille par vignoble Faugère-Sud de France, N&M. de Lorgeril propriétaire F-11000	5.40

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**