



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

**Semaine du 17 au 20 Avril 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**

**Jambon à l'os à la fribourgeoise**  
nappé de son jus de cuisson assorti

**Carottes glacées**

**Pommes Lyonnaises**

\*\*\*

**Crème brûlée au thé Earl Grey**

Et son petit décor de saison

Fr. 23.50

La famille Volery & ses collaborateurs vous  
souhaitent à toutes et tous la bienvenue

Ainsi qu'un excellent appétit & bonne semaine

## **Mercredi**

**Petite salade de concombre à l'aneth & cresson**

Agrémenté selon nos envies du moment

\*\*\*

**Tendron de veau printanier**

Cuisson à basse température, oignons, carottes céleri, vin  
blanc, tomate, jus de cuisson, laurier, thym, ail,  
champignons de paris, poêlées d'asperges vertes à  
l'échalotes et lard de begnin

**Polenta au kirch**

\*\*\*

**Tarte à l'ananas vanillé & amandes**

Et son petit décor maison

Fr. 23.50

## **Jeudi**

**Crème de légumes aux lardons**

Agrémenté selon nos envies du moment

\*\*\*

**Cocotte de poulet des Iles**

Composé de jolis morceaux de poulet mijotés dans une  
sauce au curry, lait coco, gingembre, tomate, chitake, jus de  
cuisson, banane caramélisée & ananas frais, baies de  
grenades, coriandre fraîche ...

**Riz créole**

\*\*\*

**Bavarois aux fraises maison**

Et son petit décor saison

Fr. 23.50

## **Vendredi**

**Salade Mêlée**

\*\*\*

**Suprême de lieu noir à la grenobloise**

Joli filet de lieu cuit meunière et arrosé de son beurre noisette  
aromatisé aux câpres, dès de citron, tomate concassée, herbes du  
potager et croûtons de pain de mie doré

**Pommes frites maison**

\*\*\*

**Profiteroles au chocolat Maison**

Et son petit décors de saison

23.50

**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 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

**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**

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



<b><u>Vins blancs :</u></b>	DL
<b>Château de Saint-Vincent 2016</b>	5.80
Guy Rolaz-Propriétaire-Viticulteur, Saint-Vincent - Gilly	
<b>Viognier AOC, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly 2016</b>	6.50
René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	
<b>Sauvignon AOC, Domaine des Abeilles d'or Chouilly 2016</b>	6.50
René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	
<b><u>Vin de cépages élevé en barrique :</u></b>	
<b>Crescendo "Chardonnay" 2016</b>	7.80
Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly	
<b><u>Vins Rouges :</u></b>	DL
<b>Assemblage (shiraz, diolinoir, gamarey, grain noir ) 2015</b>	9.-
Michel et Alexandre Rolaz, Vignerons-Encaveur-Gilly	
<b>Grain Noir, La Côte " BEST OF SWISS " 2015 /16</b>	6.-
Jean-Jacques Steiner, Vigneron à Dully	
<b>Château de Vincy " Merlot " Grand cru de la Côte 2015</b>	6.80
Daniel Michon & Fils. Propriétaire - Hammel SA - Rolle	
<b>Château de Ciffre « Terroir d'altitude »2015</b>	5.40
Mis en bouteille par vignoble Faugère-Sud de France, N&M. de Lorgeril propriétaire F-11000	

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**

