



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

**Semaine du 11 au 14 Septembre 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**

#### **Suprême de volaille Poêlé Basquaise**

Composé d'oignons, ail, poivrons, tomate, vin blanc, fond brun de volaille, herbes aromatiques

#### **Riz créole**

#### **Petits pois à la française**

\*\*\*

#### **Soupe de raisins du village**

Glace assortie & petit décors 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

#### **Tous les derniers Jeudi du mois à Midi**

Notre traditionnel & excellent

**Tartare de bœuf Tradition**

**Garniture assortie + Pommes frites**

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



**New... Menu 2 → Fr. 32.-**

#### **Salade de chèvre chaud aux lardons & fruits de saison**

Croûtons de pain, crottin de chavignol gratiné, lardons & miel, agrémentée de notre vinaigrette maison au vinaigre de framboise & échalottes

\*\*\*

**Dessert du jour**



**Menu 3 à Fr. 33.-**

#### **Entrecôte de bœuf 150gr'' café de Paris''**

**Légumes du jour**

**Pommes frites fraîches**

\*\*\*

**Dessert du jour**

### **Mercredi**

#### **Petite salade d'Automne**

agrémentée selon nos envies du moment

\*\*\*

**Cuisse de canard confite aux pommes du village**  
Mijotée avec son jus de cuisson aromatisé aux pommes du village caramélisées au sirop d'érable

#### **Pommes mousseline au beurre frais**

\*\*\*

#### **Tarte aux pruneaux & noisettes-cannelle**

Et son petit décor maison

Fr. 23.50

### **Jeudi**

#### **Soupe de courge Maison**

Agrémenté selon nos envies du moment

\*\*\*

#### **Emincé de veau façon Zurichoise**

Composé d'épaule de veau émincée et mijotée avec oignons, dès champignons de paris, thym - romarin, jus de veau, vin blanc, crème

#### **Tagliatelle fraîche au beurre frais**

\*\*\*

#### **Tirami-su aux agrumes & limoncello**

Et son petit décor saison

Fr. 23.50

### **Vendredi**

#### **Salade Mêlée**

\*\*\*

**Piccata de filet de carrelot aux herbes**  
Légère émulsion au beurre- vin blanc échalottes - herbes fraîches & tomates séchées

#### **Pommes frites fraîches**

\*\*\*

#### **Crumble aux pêches & Framboises**

Selon la tradition & son petit décor saison

23.50

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

**Gaspacho Andalou & brochette de perles de melon et lard de Begnins**

Accompagné de sa brunoise de petits légumes de saison marinés à l'huile d'olive

**Tartare de Féra du Léman aux petits légumes & fruits de la passion**

Composé de brunoise de légumes croquants, herbes aromatiques, échalotes, fruit de la passion, huile d'olive, etc... accompagné de pain toast

**Carpaccio de bœuf aux cèpes poêlés & roquette et parmesan**

Fines tranches de bœuf, cèpes poêlés à l'huile d'olives, échalotes, copeaux de grano padano

**Marbré de foie gras de canard à l'ananas confits & Sésame Noir**

Accompagné de son caramel salé au malibu & bouquet de salade du marché et pain toast

### **Nos plats principaux Terre & Mer**

**La cocotte de poulet aux cacahuètes & saveurs d'Asie** « mijotée à basse température »

joli morceaux de haut de cuisse de poulet mariné avec jus de citron & zeste de citron vert, gingembre huile de sésame, miel, sauce kikomann, beurre de cacahuète, oignons, carottes, céleri, chitake, lait de coco, tomate, piments, jus de cuisson, coriandre fraîche ciselée & cacahuètes concassées et baies de grenade

**Riz créole au beurre frais**

**Magret de canette aux cerises noires concassé de pistaches vertes**

Nappé de sa sauce assortie

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

Accompagné de ses 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**

**Crème brûlée au Toblerone**

Accompagnée de son petit décor maison

**Panà Cottà d'abricots infusés au romarin & crémeux aux amandes**

Accompagnée de son décor de saison

**Crumble aux cerises noires & noix de coco**

Accompagnée de sa glace à la pistache verte maison & petit décor de saison

**Carpaccio d'ananas au citron vert & menthe et baies de grenade**

Et son sorbet mojito maison & petits décors 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...**



<u>Vins blancs :</u>		DL
<u>Vins blancs :</u>		DL
<b>Château de Saint-Vincent 2016/17</b>		5.80
Guy Rolaz-Propriétaire-Viticulteur, Saint-Vincent - Gilly		
<b>Viognier AOC, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly 2016/17</b>		6.50
René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève		
<b>Sauvignon AOC, Domaine des Abeilles d'or Chouilly 2016/17</b>		6.50
René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève		
<u><i>Vin de cépages élevé en barrique :</i></u>		
<b>Crescendo "Chardonnay" 2015</b>		7.80
Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly		
<u>Vins Rouges :</u>		DL
<b>Grain Noir, La Côte " BEST OF SWISS " 2015</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**

