



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

**Semaine du 9 au 12 Octobre 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**

**1<sup>ère</sup> Choucroute Alsacienne Garnie**

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

**Pommes persillées**

\*\*\*

**Panà Cottà aux pruneaux Maison**

Et son 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

Nouvelle carte Chasse 2018

**La chasse est là → à découvrir**

[www.aubergegilly.ch](http://www.aubergegilly.ch) → rubrique cartes des mets

**Mercredi**

**Petite salade de saison**

Agrémentée selon nos envies du moment...

\*\*\*

**Sauté de Bœuf à la brésilienne**

Jolis morceaux de bœuf mijotés avec oignons, ail,  
gingembre, dès d'ananas, champignons de paris, jus  
de cuisson, coriandre fraîche ciselée

**Riz créole à la noix de coco**

\*\*\*

**Tarte au vin blanc & Crème Maison**

Et son petit décor maison

Fr. 23.50

**Jeudi**

**Crème de chou-fleur Maison**

Agrémenté selon nos envies du moment

\*\*\*

**Suprême de Faisan poêlé  
aux marrons & raisins**

**Garniture chasse**

**Spaëtzli au beurre**

\*\*\*

**Soupe de poire à la vanille & raisinée**

Glace vanille & décor de 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**

\*\*\*

**Flan Caramel à la noix de coco & girofle**

Et son petit décor saison

23.50

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

***New... Menu 2 → Fr. 28.-***

**Tagliatelle fraîche aux senteurs d'automne**  
composée d'une poêlée de légumes d'automne,  
champignons, marrons glacé et émulsion de  
potimarron, grano padano

\*\*\*

***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...

**Soupe de courge et potimarron aux cèpes & marrons glacés au caramel**  
Accompagnée d'une chantilly au curry & curcuma et sa julienne de chorizo

#### **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 gelots, lardons, champignons de Paris, croûtons rôtis

Tagliatelle fraîche au beurre OU Spaëtzli Maison au beurre maison

#### **Suprême de faisan aux raisins et marrons glacés caramélisés**

##### **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

**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

#### **Panà Cottà aux pommes façon Tatin & croûtons de pain d'épice**

Accompagnée de son émulsion de pomme verte & petit décor maison

#### **Crème brûlée à la raisinée**

Accompagnée de son décor de saison

#### **Symphonie de poire au caramel**

Accompagné de sa glace vanille et de son caramel de cuisson aromatisé

#### **Cassolette de pruneaux à la cannelle & réduction de Pinot-noir**

Rafraichie de sa glace maison aux spéculos & 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 2016/17</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	
<b><u>Vin de cépages élevé en barrique :</u></b>	
<b>Crescendo "Chardonnay" 2015</b>	7.80
Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly	
<b><u>Vins Rouges :</u></b>	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**

