



Famille Volery / Sur la Place / 1182 Gilly
Tél : 021.824.12.08 / www.aubergegilly.ch

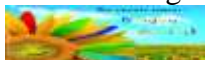
Semaine du 4 au 7 Décembre 2018

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

Pavé de filet de porc Charcutière

Accompagnée d'une délicieuse sauce assortie

Courgettes sautées au basilic & tomate confite

Spaghetti al dente au beurre frais

Tirami-sù au café & Amaretto

Et son petit décors maison

Fr. 23.50

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

Ainsi qu'un excellent appétit & bonne semaine

Venez découvrir notre Carte Hivers 2018

A partir du Vendredi 7 Décembre 2018 → 19h00

www.aubergegilly.ch → rubrique cartes des mets

Mercredi

Petite salade de saison

Agrémentée selon nos envies du moment...

Suprême de poulet grillé Forestière

Nappé d'une délicieuse sauce assortie

Riz créole aux cives & petits légumes

Tarte aux pommes & cannelle

Et son petit décor maison

Fr. 23.50

Jeudi

Soupe de courge Maison

Agrémenté selon nos envies du moment

Parmentier de gibier gratiné maison

Composé de viande de chevreuil mijotée, pommes
mousseline & chapelure fine et médaillons de gibier

Garniture chasse

Salade de fruits frais aux fruits de la passion

Et son petit décor maison

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 !!!

Menu 2 → Un régal de saisons Frs.25.-

Cocotte à l'Ancienne & chanterelles

Composée de délicieux morceaux de porc fumé
maison, façon barbecue, mijoté à basse température,
avec petits légumes, jus de cuisson, etc...

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 grelots, lardons, champignons de Paris, croûtons rôtis

Tagliatelle fraîche au beurre OU Spaëtzi 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...**



<u>Vins blancs :</u>	DL
Château de Saint-Vincent 2016/17	5.80
Guy Rolaz-Propriétaire-Viticulteur, Saint-Vincent - Gilly	
Viognier AOC, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly 2016/17	7.10
René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	
Sauvignon AOC, Domaine des Abeilles d'or Chouilly 2016/17	7.10
René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	
<u>Vin de cépages élevé en barrique :</u>	
Crescendo "Chardonnay" 2015	7.80
Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly	
<u>Vins Rouges :</u>	DL
Grain Noir, La Côte " BEST OF SWISS " 2015	6.-
Jean-Jacques Steiner, Vigneron à Dully	
Château de Vincy " Merlot " Grand cru de la Côte 2015	6.80
Daniel Michon & Fils. Propriétaire - Hammel SA - Rolle	
Château de Ciffre « Terroir d'altitude »2015	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. 130.- par personne