



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

**Semaine du 8 au 11 Janvier 2019**

## **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 pintade grillé forestière**

Nappé de sa délicieuse sauce assortie

**Tagliatelle fraîche au beurre**

**Carottes glacées**

\*\*\*

### **Soupe de fruits rouges & meringues**

Glace assortie & décors maison

Fr. 23.50

La famille Volery & ces collaborateurs vous souhaitent à  
toutes et tous d'excellentes fêtes de Noël & Nouvel-An  
accompagnées de nos meilleures vœux de Bonheur-  
Santé-Prospérité pour 2019

Ainsi qu'un excellent appétit... Famille Volery

## **Mercredi**

### **Petite salade Libanaise**

Agrémentée selon nos envies du moment...

\*\*\*

### **Tendron de veau à la Tessinoise**

Délicieux Tendron enrobé de jambon de Parme et,  
parfumé à la sauge, mijoté avec ces petits légumes, vin  
blanc, tomate, jus de cuisson, etc...

### **Polenta au kirch**

\*\*\*

### **Tiramisù al Amaretto Maison**

Et son petit décor maison

Fr. 23.50

## **Jeudi → Spécial Saison**

### **Choucroute Garnie Alsacienne**

Délicieux choucroute mijotée avec oignons, anis étoilé,  
laurier, girofle, vin blanc, baies de genièvre, lard fumé &  
salé, saucisson vaudois, jambon fumé, saucisse de vienne...

### **Pommes natures persillées**

\*\*\*

### **Tarte au vin blanc & crème Maison**

Sorbet assorti & 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**

\*\*\*

### **Mille-Feuille aux fruits exotiques**

Et son petit décor saison

23.50

Venez découvrir notre **Carte Hivers 2019**

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

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



***New... Menu 2 → Fr. 32.80***

**Filet Mignons de porc Forestière**  
Nappé d'une délicieuse sauce assortie

**Poêlée de légumes du marché**

**Tagliatelle fraîches au beurre**

\*\*\*

***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...

#### **Emulsion océanique aux noix de Saint-Jacques et crevettes royales**

Composée de noix de Saint-Jacques, crevettes royales, légumes croquants, fumet de poisson, bisque de homard,  
Affinée au lait de coco, sucre de canne, épices à carry mauricienne, piments et citronnelle

#### **Pressé de foie gras de canard aux clémentines enrobé de Jambon cru**

Bouquet de salade de saison & chutney de fruits assortis & pain toast et beurre portion

#### **Les fleurs de saumon ( Label Rouge ) mariné façon Gravlax**

Accompagné d'un écrin de verdure & mousseline au citron vert & grenade

#### **Bouquet de crevettes Calypso**

Composé de julienne de salades du marché mesclun, crevettes roses, nappé de sauce Calypso

#### **Feuilleté aux champignons**

Composé d'une poêlée de bolets - chanterelles et sauce aux morilles

#### **Jolie petite Salade mêlée**

### Nos plats principaux Terre & Mer

#### **Magret de canette à l'ananas - gingembre & noix de coco**

Nappé de son jus de cuisson assorti & Farandole de légumes et garniture à choix

#### **Tartare de Bœuf 150 Gr.( coupé au couteau)**

Accompagné de ses toasts briochés et beurre portion & Petite portions 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

#### **Filets de féra meunière**

Servis avec une émulsion aux échalotes -vin blanc- beurre frais, 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 à la Vanille des Iles**

Servie avec son petit décor maison

#### **Verrine exotique marinée au cointreau & espuma orange sanguine**

Et son petit décor Maison

#### **Mille-feuille aux clémentines & crème au citron vert et grenade**

Et son petit décor maison

#### **Moelleux au chocolat chaud & cœur de mangue**

Délicatement coulant servi avec sa boule de glace assortie & décors de fruits frais

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> Guy Rolaz-Propriétaire-Viticulteur, Saint-Vincent - Gilly	5.80
<b>Viognier AOC, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly 2016/17</b> René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	7.10
<b>Sauvignon AOC, Domaine des Abeilles d'or Chouilly 2016/17</b> René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	7.10
<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>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	7.70
<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. 130.- par personne