



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

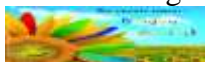
**Semaine du 12 au 15 Février 2019**

## **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**

### **Petite salade de saison**

Agrémentée selon nos envies du moment  
\*\*\*

### **Cocotte de poulet aux saveurs des Iles**

Composé de haut de cuisse de poulet mariné, Kikomann,  
épices à carry, gingembre, oignons, carottes, céleri, lait de  
coco, tomate, jus de cuisson et coriandre ciselée

### **Tronçons de banane & ananas caramélisés**

### **Boullgour au citron**

\*\*\*

### **Tirami-sù au café & Amaretto**

Et petit décor maison

Fr. 23.50

Tous les soirs du mardi au Jeudi  
New... Nos formules menu du jour dès Fr.28.-  
( proposition au gré de nos envies )

La Pêche de La féra du Lac & Ouverte 

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



**New... Menu 2 → Fr.29.80**

**Risotto vin blanc & grano Padano**

Nappé d'une délicieuse sauce forestière

**Escalope de foie gras Canard Poêlée**

\*\*\*

**Dessert du jour**

**Menu 3 à Fr. 33.-**

## **Mercredi**

### **Choucroute garnie Alsacienne**

Choucroute mijotée avec oignons, laurier, anis étoilé,  
girofle, vin blanc, bière, lard fumé & Salé, saucisson  
vaudois, jambon fumé et saucisse de vienne

### **Pommes natures persillées**

\*\*\*

### **Meringue glacée Gruyérienne**

Et son petit décor maison

Fr. 23.50

## **Jeudi → Spécial World**

### **Crème de céleri aux agrumes**

Agrémentée selon nos envies du moment  
\*\*\*

### **Emincé de bœuf minute façon Thaï**

Fines tranches de bœuf sautées à feu vif, sauce kikomann,  
gingembre, ail, oignons tiges, carottes, céleri, poivrons,  
chitacke, jus de cuisson, etc...

### **Riz Basmati au lait de coco**

\*\*\*

### **Bavarois Mangue & Passion Maison**

Et son petit décor maison

Fr. 23.50

## **Vendredi**

### **Salade Mêlée**

\*\*\*

### **Surf ni Turf à l'Américaine**

jolis morceaux de thon rouge & crevettes royale justes  
snackées accompagné de petits légumes & avocats à l'huile  
d'olives et citron parfumé à la coriandre ciselée

### **Country Potatoes Maison**

\*\*\*

### **Tarte aux pommes & cannelle**

Et son petit décor saison

23.50



Soirée Saint-Valentin le Jeudi 14 Février

**En page 4**

### **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...**



**Vins blancs :**

<b>Château de Saint-Vincent 2017</b>	DL
Guy Rolaz-Propriétaire-Viticulteur, Saint-Vincent - Gilly	5.80
<b>Viognier AOC, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly 2017</b>	7.10
René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	
<b>Sauvignon AOC, Domaine des Abeilles d'or Chouilly 2017</b>	7.10
René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	

**Vin de cépages élevé en barrique :**

<b>Crescendo "Chardonnay" 2015</b>	7.80
Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly	

**Vins Rouges :**

<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>	7.70
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. 130.- par personne**



Chers Clients & Amis ... Avant- Première de la Saint-Valentin 2019

Jeudi 14 Février 2019 – dès 19h00



**Le Menu...**

**Pressé de foie gras de canard  
à la rhubarbe & vanille des îles  
Compoté de fraises & ces aromates**



**Vapeur en duo de filet de sole & mousseline de  
féra en primeur de légumes...**

**Emulsion aux fruits de la passion & baies de  
grenade et coriandre fraîche**



**Risotto aux morilles  
Et ses ris de veau poêlés & cives ciselées**



**Filet de bœuf grillé  
Jus aux arômes de citronnelle & gingembre  
Lit de spaghetti de légumes croquants  
Tagliolini aux basilic thaï & beurre de soya**



**Le Macaron de cupidon  
Délice exotique à l'ananas & citron vert  
À découvrir en douceur**

**Offre Spéciale ( selon disponibilité )**



**Hôtel & Petit-déjeuner & Menu complet & Vins  
Fr. 165.- par personne ( en chambre double)**

**Menu complet avec les vins  
Fr. 120.-**

**Menu complet / sans les vins Fr.90.-**

**Chariot de fromage Menu  
à la demande Fr. 8.50 par personne**

**Une jolie sélection  
des Vins & Harmonie**

**Tour des Anges**

**Pinot-Gris /Grand Cru 2016**  
Famille Beetschen, Vignerons -1183 Bursins  
Le dl Fr. 6.40

**Sauvignon AOC 2017**

Domaine des Abeilles d'or René &  
Laurent Desbaillets , viticulteurs-  
propriétaires-Satigny-Genève  
Le dl Fr. 6.80.-

**Crescendo "Assemblage  
Pinot noir, Gamaret, Garanoir  
" 2016**

Domaine chantegrive , Alain Rolaz, Gilly  
Le dl Fr. 7.80

**Délicieuse fin de repas  
pétillante...**

**Champagne D' Armanville Brut  
la flûte Fr. 12.50**

La Famille Volery & ses  
collaborateurs vous souhaitent une  
merveilleuse...



Ainsi qu'un excellent Appétit.

Amicalement

Jeudi 14 Février 2019



## La Carte de la soirée de la Saint-Valentin

### Nos Entrées :

<b>Salade verte « mélange de salades du marché »</b>	<b>8.-</b>
<b>Salade mêlée</b>	<b>12.-</b>
<b>Vapeur en duo de filet de sole &amp; mousseline de féra en primeur de légumes</b> <i>Et son Emulsion aux fruits de la passion &amp; baies de grenade et coriandre fraîche</i>	<b>23.-</b>
<b>Pressé de foie gras de canard à la rhubarbe &amp; vanille des îles</b> <i>Et son compoté de fraises &amp; accompagnement du moment</i>	<b>17.80</b>
<b>Risotto aux morilles &amp; ses ris de veau poêlés aux cives ciselées</b>	<b>21.-</b>

### Nos viandes :

<b>Filet de bœuf ( 200 gr. ) aux morilles</b>	<b>51.-</b>
<b>Entrecôte de bœuf nature</b>	<b>38.-</b>
<b>Filet de bœuf grillé ( 180 gr)</b> <i>Nappé de son jus aux arômes de citronnelle &amp; gingembre</i> <b>Lit de spaghetti de légumes croquants</b> <b>Tagliolini aux basilic thai &amp; Rosace de beurre au soya</b>	<b>42.-</b>

Nos viandes sont servies avec farandole de légumes de saison, pommes frites maison, riz créole ou tagliatelle fraîche



### Et sans oublier notre spécialité du nord du Brésil

**Bobo de camaraõ à la moda Pernambucana** Fr. 43.-

Plat typique du Nord-Est brésilien, composé de crevettes royales, noix de Saint-Jacques, poivrons, coulis de langoustine, tomate, coriandre, lait de noix de coco, accompagné de riz créole.

**Un petit souvenir d'un endroit merveilleux... un vrai régal !!!**

### Pour une envie de Fromage :

**Le chariot des fromages fr. 13.50**

### Nos Desserts Maison :

<b>Le Macaron de cupidon</b> 	<b>14.-</b>
<i>Délice exotique à l'ananas &amp; citron vert</i>	
<b>Crème brûlée au- grés de nos envies du moment et ses fruits en folie</b>	<b>14.-</b>