



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

**Semaine du 16 au 19 Avril 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**

**Piccata de filet de porc alla romana**

Coulis de tomates au thym

Spaghetti au beurre & huile de basilic frais

**Mousseline de céleri aux noisettes**

\*\*\*

**Verrine maison choco-banane**

Et son 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 )

**Nouvelle carte printanière**

**Régalez-vous ...dès le 15 mars 2019**



## **Mercredi**

**Crème de tomate au gin**

Agrémentée selon nos envies du moment

\*\*\*

**Steack haché de boeuf maison**

Jus de veau aux cèpes & dès de foie gras poêlé

**Pommes frites fraîches Maison**

\*\*\*

**Ile flotante gratinée aux amandes**

Crème anglaise & petit décor maison

Fr. 23.50

**Jeudi → Spécial World**

**Petite salade de saison**

Agrémentée selon nos envies du moment

\*\*\*

**Emincé de cuisse de canard façon Thai**

Mijoté à base de dès d'ananas frais, poivre noir, -  
gingembre frais, lait de coco, jus de cuisson, etc...

**Semoule de blé à l'huile d'olive**

\*\*\*

**Bavarois au café & raisins de corinthe**

Et son petit décor maison

Fr. 23.50

**Spécial Vendredi- Saint**

**Bouquet de crevettes aux saveurs des Iles**

Agrémenté selon nos envies du moment...

\*\*\*

**Filet de féra meunière**

aux asperges vertes & Pleurotes

**Emulsion à l'aïl des ours**

**Risotto au vin blanc & grano padano**

\*\*\*

**Tiramisù fraises & rhubarbe**

Et son petit décor saison

Fr. 48.-

La famille Volery & ses collaborateurs vous remercient  
pour votre confiance et vous souhaitent à toutes et tous  
une excellente semaine ...

Ainsi qu'un excellent appétit...

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



**New...Menu 2 →Fr.35.-**



**Poêlée de crevettes royale à l'aïl des Ours**  
Accompagné de sa délicieuse émulsion assortie  
**Risotto au vin blanc & asperges vertes**  
accompagné de grano padano rapé

\*\*\*

**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**

Accompagnée de légumes croquants, émulsion maison, affinée au lait de coco, sucre de canne, épices à carry mauricienne, piments et citronnelle

#### **Buchette d'asperges vertes & Jambon cru tipo Parma**

Et sa délicieuse émulsion aux herbes du potager, parfumée à l'ail des ours

#### **Cubisme de foie gras de canard en duo de graines de sésame & pavot**

Servi avec pain toast et fondue de fraises & rhubarbe à la vanille -petit décor de saison

#### **Crème d'asperges vertes aux dés de foie gras poêlé et glace au chèvre frais**

Accompagné de julienne de magret de canard fumé

#### **Feuilleté aux champignons**

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

#### **Jolie petite Salade mêlée**

### Nos plats principaux Terre & Mer

#### **Poêlée de Rognons de veaux aux asperges vertes & échalotes et Brandy**

Jus de veau maison & herbes du potager & **Risotto au vin blanc et grano padano rapé**

#### **Magret de canard rôti à la compotée de rhubarbe & Fraises**

Nappé de son jus de cuisson assorti & aromatisé au vinaigre balsamique

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

toast 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

#### **Crème brûlée au thé earl Grey**

Accompagnée de son petit décor maison

#### **Croustillant choco-banane & cacahuètes**

glace assortie & petit-décor assorti

#### **Moelleux au chocolat ( Chaud) agrémenté selon nos envies**

Servi avec sa boule de glace à la vanille bourbon

#### **Crumble à la rhubarbe & noix de coco**

Coulis de Fraise & sorbet assorti et petit décor maison

**Menu affaire Complet Fr. 55.- p. Pers.**

**Menu affaire → Sans entrée ou Sans dessert Fr. 46.- p. Pers**



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

**Semaine du 16 au 19 Avril 2019**

**Notre jolie proposition de différents crus ouverts...  
.... pour accompagnés vos différents menus...**



**Vins blancs :**

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

**Vin de cépages élevé en barrique :**

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

**Vins Rouges :**

<b>Grain Noir, La Côte " BEST OF SWISS " 2015</b> Jean-Jacques Steiner, Vignerons à Dully	DL 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	6.20

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**

