



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

**Semaine du 17 au 20 Mars 2020**

## 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...

\*\*\*

**Emincé de bœuf minute**

**Sauce d'Antan façon Voronof**

**Carottes glacées bicolores**

**Pommes frites fraîches Maison**

\*\*\*

**Panà Cottà à la menthe fraîche**

Coulis de fruits rouges & petit décors de saison

Fr. 23.50

La Pêche de La féra du Lac est Ouverte



**Tous les soirs du mardi au Jeudi**

**New...** Nos formules menu du jour dès Fr.28.-  
( proposition au gré de nos envies )

### Mercredi

**Velouté de chou fleur & carottes curry**  
Agrémenté selon nos envies du moment

\*\*\*

**Gratinée de ravioli aux asperges Printanière**  
Composé de délicieux ravioli frais à la ricotta &  
Parmesan, champignons de paris, dès d'asperges,  
crème fraîche, grano padano, **Rosace** de jambon de  
parme et pointes d'asperges

\*\*\*

**Crumble aux pommes- cannelle maison**

Glace vanille & petit décor maison

Fr. 23.50

### Jeudi → Découverte du Monde

**Cuisse de canard confite au miel & gingembre**

Cuisson à basse température, avec oignons, carottes,  
céleri, vin rouge, jus de cuisson, thym

**Poêlée de pak choi & chitake au soya**

**Riz créole aux cives ciselées**

\*\*\*

**Flan caramel à la noix de coco**

Et son petit décor maison

Fr. 23.50

### Vendredi

**Petite salade de saison**

Agrémentée selon nos envies du moment...

\*\*\*

**Embrochée de saumon & crevettes royale**

Emulsion safranée au jus de moule

Petits légumes en folies

**Pommes natures aux herbes du potager**

\*\*\*

**Tarte aux fruits de la passion meringuée**

Et son petit décor de saison

23.50

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



**New... Menu2 → Fr. 29.80**



**Risotto vin blanc & Asperges vertes**  
Agrémenté de sauce forestière  
Et ses copeaux de lard de Begnins

\*\*\*

**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 fruits exotiques & pistaches vertes**

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

#### **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

#### **Cocotte d'agneau aux senteurs marocaine & citrons confits- raisins caramélisés**

Délicieuse morceaux d'agneau marinés et mijoté à basse température, avec oignons, carottes,  
Céleri, pois chiche, tomate, ras el Hannut, ail, jus de cuisson - menthe ciselée

#### **Semoule de blé aux poivrons confits**

#### **Magret de canette aux clémentines & noix de coco**

Nappé de son jus de cuisson assorti, Farandole de légumes & 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 ( mi- Janvier – Début- novembre )**

Servi avec une émulsion aux échalotes -vin blanc- beurre frais, herbes du potager,

**Pommes nature ou p**ommes 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**

Servie avec son petit décor maison

#### **Nage de mangue & ananas infusée aux épices**

Sorbet aux fruits de la passion & espuma coco et petit décor Maison

#### **Tiramisu aux clémentines et pain d'épices au cointreau**

Et son petit décor maison

#### **Moelleux au chocolat chaud & coulis de mandarine**

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**



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

**Semaine du 17 au 20 Mars 2020**

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



<b><u>Vins blancs :</u></b>	DL
<b>Château de Vincy 2018</b>	4.60
Daniel Michon & Fils. Propriétaire - Hammel SA - Rolle	
<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" 2016</b>	7.80
Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly	

**Vins Rouges :** DL

<b>Grain Noir, La Côte " BEST OF SWISS " 2017</b>	6.-
Jean-Jacques Steiner, Vigneron à Dully	
<b>Château de Vincy " Merlot " Grand cru de la Côte 2017</b>	7.80
Daniel Michon & Fils. Propriétaire - Hammel SA - Rolle	
<b>Catedral « RESERVA » Dão 2015</b>	4.80
Denominação de origem controlada, Dão, caves Velhas, Rio Maior- Portugal	

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