



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

Semaine 13 au 16 Octobre 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

Médaillons de bœuf Café de paris à l'ancienne

Nappé de son beurre café de paris aux herbes tièdes
Carottes vichy & quelques fèves

Pommes frites fraîche maison

Mousse caramel & chantilly maison

Petit décor de saison

Fr. 24.50

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)

La chasse est là ...

Mercredi

Soupe de brocoli & huile de tomate séchée
agrémenté selon nos envies

Fricassée de canard au gingembre & miel
Jolis morceaux de canard mijoté à basse température avec
oignons, gingembre, carottes, sauce soya, chitakes, miel,
jus de cuisson

Risotto de boulgour aux citrons & ciboulette

Tarte aux poires Belle Hélène aux amandes
Sauce chocolat & petit décor de fruits

Fr. 24.50

Jeudi

Entrecôte de sanglier à l'orange & paprika
Marinée et cuite à la plancha & sauce assortie

Garniture chasse

Tagliatelle fraîches au beurre frais

Tirami sù au café & amaretto

Et son petit décor de saison

Fr. 24.50

Vendredi

Bouillon Thaï aux schitake & légumes
Agrémentée selon nos envies du moment...

Beignets de crevettes royale Tempura
Duo de sauce tartare & aigre-douce

Riz cantonnais Maison

Ananas rôti aux épices & badiane
Nappé de son jus de cuisson & glace vanille des îles
24.50

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



New... Menu2 → Fr. 27.80



Risotto crémeux aux Chanterelles
enrichi au vin blanc, crème fraîche, Grano padano,
cives ciselée, jus de veau à l'estragon, lichette de
jambon typo parma & roquette fraîche

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 de chantilly aux pistaches grillées & julienne viande séchée du Valais

Terrine « Home Made » au fil de nos envies et des produits du marché
Bouquet de salade de saison assortis- toast et beurre portion

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, piment et citronnelle**

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

Jolie petite salade mêlée, Agrémentée de notre vinaigrette maison

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 Spaëtzli Maison au beurre maison

Suprême de faisán aux framboises et mini pomme d'Amour au sésame

Tartare de bœuf 150 gr. (coupé au couteau)
Accompagné de ses toasts briochés et beurre portion & petite portion de frites fraîches maison



Bobo de camaraõ 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 Baileys et soupçons de sirop d'érable
Servie avec son petit décor maison

Minestrone d'ananas aux épices et sa boule de glace pain d'épices maison
Servi en verrine, petit voyage en Orient, beaucoup de fraîcheur et une touche croustillante grâce à notre tuile aux amandes et brisures de spéculoos.

Panà Cottà aux Figes infusées au vin rouge & cannelle et Spéculos
Et son petit décor maison

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
<u>Vins blancs :</u>	DL
Côteau de Vincy Chasselas « Grand Cru » 2019 Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, à Gilly	4.80
Viognier AOC, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly 2019 René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	7.10
Sauvignon AOC, Domaine des Abeilles d'or Chouilly 2019 René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	7.10
<u>Vin Blanc de cépages élevé en barrique :</u>	
Crescendo "Chardonnay" 2019 Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly	7.80
<u>Vins Rouges :</u>	DL
Grain Noir, La Côte " BEST OF SWISS " 2017 Jean-Jacques Steiner, Vignerons à Dully	6.-
Château de Vincy " Merlot " Grand cru de la Côte 2018 Daniel Michon & Fils. Propriétaire – Hammel SA – Rolle	7.80
Catedral « RESERVA » Dão 2018 Denominação de origem controlada , Dão, caves Velhas, Rio Maior- Portugal	4.80

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