



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

**Semaine 3 au 6 Novembre 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**

**Suprême de poulet Jaune rôti**

**Sauce foréstièrè** ( chanterelles-cèpes-champignons de paris -pleurotes-schitakes )

**Panais rôti au miel & tomate confites**

**Tagliatelle fraîche au beurre**  
\*\*\*

**Crème Brûlée au nutella gourmand**

Et son petit décor de saison

Fr. 24.50

La Pêche de La féra du Lac est fermée 😊

**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 toujours là ...**

*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**

## **Mercredi**

**Crème de carottes Maison**  
**infusée à la badiane & cardamome**

agrémenté selon nos envies  
\*\*\*

**Choucroute garnie Alsacienne**

Mijotée avec oignons, laurier, girofle, anis étoilé, vin blanc,  
bière du pays, saucisson vaudois, cou de porc fumé, lard  
fumé & salé, saucisse de vienne

**Pommes nature persillées**  
\*\*\*

**Soupe de clémentine aux épices & noix de coco**  
Et petit décor de fruits

Fr. 24.50

## **Jeudi**

**Gratinée du chasseur façon parmentier**

Crèmeux de patate douce, bolognaise de chevreuil  
maison, chapelure de pain de mie & grano padano,  
suprême de faisán mariné grillé et Garniture chasse  
**Bol de saladinè d'automne & vinaigrette maison**  
\*\*\*

**Tarte citron meringuée Maison**

Petit décor de fruits de saison

Fr. 24.50

## **Vendredi**

**Jolie petite salade de saison**

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

**Piccata de filet de carrelet Maison**

**Coulis de tomate & son huile au pesto**

**Riz Créole aux herbes fraîches**  
\*\*\*

**Tirami-sù aux griottes & pain d'épices**

Et son petit décors de saison

24.50



**New... Menu2 → Fr. 27.80**



**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 faisan 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 loup de mer & dorade 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...



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