



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

**Semaine 14 au 17 septembre 2021**

## **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

**Jolie petite salade de saison**

Agrémentée selon nos envies du moment

\*\*\*

**Entrecôte de bœuf Parisienne Grillée  
Sauce bordelaise ( vin rouge & jus de veau )**

**Courgette grillée & Tomate confite**

**Back Potatoes & crème acidulée**

\*\*\*

**Pannà Cottà vanille des îles**

Coulis de fruits de bois & décor maison

Fr. 24.80

La Pêche de La féra du Lac est ouverte



**Chers clients, Nos plats du jours...**

**Vous sont servis uniquement - > le Midi**

### Mercredi

**Jolie petite salade de saison**

Agrémentée version Salade Russe

\*\*\*

**Suprême de pintade rôti**

**Sauce aux champignons de paris & romarin**

**Gaufrettes de carottes tricolores glacées**

**Tagliatelle fraîche au beurre frais**

\*\*\*

**Crème brûlée au praliné**

Et son petit décor de saison

Fr. 24.80

### Jeudi

**Petite soupe de chou fleur au curry**

Agrémentée selon nos envies du moment

\*\*\*

**Filet de porc caramélisé au gingembre**

**Lit de légumes croquants , pois gourmandsm pakchoy,  
carottes, soya , oignons tiges**

**Riz basmati aux cacahuètes hachées**

\*\*\*

**Salade de fruits frais & sorbet exotique**

Et son petit décors de saison

Fr. 24.80

### Vendredi

**Petite Salade de saison**

Agrémentée selon nos envies...

\*\*\*

**Queues de crevettes décortiquées  
aux épices Marocaines, oignons, ail, ras el  
hanuts, tomate concassée, coulis de  
homard,etc...**

**Couscous au curcuma & raisins de corinthe**

\*\*\*

**Tarte aux pommes fondantes & chantilly**

**Coulis caramel Maison & décors de saison**

Fr.24.80

***Nos 3 menus du jours vous sont proposés du mardi au vendredi... Uniquement à midi !!!***



***New... Menu2 → Fr. 27.80***



**Tagliatelle fraîche Terre & Mer**  
Composée de pleurotes, champignons de paris,  
shitaké, persil & ail... Gambas snackées &  
émulsion légère à la citronnelle & lait de coco -  
coriandre , accompagnée de grano Padano

\*\*\*

***Dessert du jour***

***Menu 3 à Fr. 33.-***

***Entrecôte de bœuf 150gr'' café de Paris''***

***Légumes du jour***

***Pommes frites fraîches***

\*\*\*

***Dessert du jour***

## **...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...**

#### **Gaspacho de pastèque et Tomate aux saveurs du soleil**

Brochette de lard de Begnins-melon-pastèque

#### **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**

#### **Salade « Thaï » de papaye verte et brochettes de poulet aux cacahuètes.**

Papaye verte, mesclun, carottes, concombre, cives, tomates cerises, menthe et coriandre, suprême de poulet mariné à la sauce satay maison en brochettes. Vinaigrette « Thaï »

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

Accompagné de ses toasts 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 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 arôme « LIME »**

Servie avec son petit décor maison

#### **Moelleux au chocolat servi chaud & son coulis de fraises**

Délicatement coulant servi avec sa boule de sorbet maison fraise et basilic.

#### **Gratin minute de cerises à la crème d'amande**

Accompagné de sa boule de glace vanille

**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 14 au 17 septembre 2021**

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



### Vins blancs :

DL

### Vins blancs :

DL

**Côteau de Vincy Chasselas « Grand Cru » 2019**

4.80

Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, à Gilly

**Viognier AOC, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly 2019**

7.10

René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève

**Sauvignon AOC, Domaine des Abeilles d'or Chouilly 2019**

7.10

René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève

### Vin Blanc de cépages élevé en barrique :

**Crescendo "Chardonnay" 2019**

7.80

Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly

### Vins Rouges :

DL

**Grain Noir, La Côte " BEST OF SWISS " 2017**

6.-

Jean-Jacques Steiner, Vignerons à Dully

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**