



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

**Semaine 23 au 26 Novembre 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  
\*\*\*

**Hauts de cuisse de poulet marinés façon Tandoori**

**Mijoté à basse température version indienne**

**Poêlée de légumes & papadum**

**Riz pilaf**

\*\*\*

**Panna cotta & coulis de mangue**

Et son petit décors de saison

Fr. 25.-

La Chasse est toujours là ...



Chers clients, Nos plats du jours...

Vous sont servis uniquement - > le Midi

Petite Info supplémentaire ...

A votre demande de carafe d'eau - servie en boissons unique  
Celle -ci vous sera facturée CHF 5.- par table

### Mercredi

**Velouté de Butternut & nougatine de noisette**

Agrémenté selon nos envies du moment

\*\*\*

**Blanquette de veau à l'ancienne**

Joli morceaux de veau mijoté avec oignons carottes, céleri,  
laurier, thym, romarin, poireaux, ail en chemise, etc...

**Garniture à l'ancienne lardons, oignons grelots,**

**champignons de paris et croûtons**

**Tagliatelle fraîche au beurre**

\*\*\*

**Tirami-sù aux figues pochées**

**Et son petit décor de saison**

Fr. 25.-

### Jeudi

**Salade d'automne & courges rôties**

Agrémentée de ces condiments assortis

\*\*\*

**La pièce du Boucher**

**Secreto de porc Suisse extra fondant**

**Laqué sauce kikomann miel & gingembre**

**Pommes fondantes gratinées à la piémontaise**

Cuite au four avec vin blanc, bouillon, tomate, thym, romarin,  
grano padano

\*\*\*

**Jalousie aux pommes & caramel**

Glace vanille et petit décor maison

Fr. 25.-

### Vendredi

**Jolie salade de saison**

Assorites de carottes bicolores & graines de moutarde

...

\*\*\*

**Filet de perches en Tempura**

**Sauce aigre douce maison à la coriandre fraîche**

**Pommes frites fraîches Maison**

\*\*\*

**Nage d'Agumes en sirop de menthe fraîche**

Et son petit décors de saison

Fr.25.-

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



*New... Menu2 → Fr. 31.00*



**Rognons de veau poêlés flambé au Cognac**  
Délicatement poêlés, flambé au brandy, échalottes,  
moutarde en grains, jus de cuisson, jus de veau, crème  
fraîche, herbes du potager

**Riz créole aux cives**

\*\*\*

**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...

**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 Spaëtzi 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

**Dos de cabillaud lardé et rôti servi avec son beurre blanc de mandarine.**

Wok de légumes de saison, cives et boulgour au curcuma et zestes de citron vert.

**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 pâte de praliné, pour les plus gourmands**

Servie avec son petit décor maison

**Nage d'agrumes infusée à la verveine, bergamote et badiane**

**Sorbet maison à l'orange sanguine**, Servi en verrine, beaucoup de fraîcheur

Et petit financier aux amandes pour faire trempette

**Cheesecake ultra moelleux, compotée de fruits rouges et tuiles aux amandes croustillante**

Biscuits de spéculos, compotée de fruits rouges et décor assorti

**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 23 au 26 Novembre 2021**

## 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 » 2020</b> Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, à Gilly	4.80
<b>Viognier AOC, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly 2020</b> René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	7.10
<b>Sauvignon AOC, Domaine des Abeilles d'or Chouilly 2020</b> René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève	7.10
<b><u>Vin Blanc de cépages élevé en barrique :</u></b>	
<b>Crescendo "Chardonnay" 2020</b> Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly	7.80
<b><u>Vins Rouges :</u></b>	DL
<b>Pinot Noir « Cuvée 1182- Réserve commune de Gilly » 2019</b>	4,60
<b>Grain Noir, La Côte " BEST OF SWISS " 2018</b> Jean-Jacques Steiner, Vigneron à Dully	6.-
<b>Cabriz « N°1 » Dão 2017</b> Denominação de origem controlada , Dão, Portugal	4.20

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. 150.- par personne**