



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

**Semaine 18 au 21 Janvier 2022**

### Mercredi

**Bouillon Thaï & raviole maison**  
Agrémenté selon nos envies du moment  
\*\*\*

**Balottine de poulet Forestière**  
**Farci aux champignons & persil et échalottes**  
**Nappée de son jus de cuisson assorti**  
**Epinards à la crème & tomate confite**  
**Polenta à la piémontaise**  
\*\*\*

**Parfait glacé au limoncello**  
Et son décor de fruits de saison  
Fr. 25.-

### Jeudi

**Velouté de légumes d'hivers**  
Agrémenté de ces condiments du moment  
\*\*\*

**Choucroute Alsacienne dans la tradition**  
Délicieuse choucroute mijotée avec oignons, badiane, laurier, girofle, vin blanc, bière, lard fumé et Salé, Saucisson vaudois, jambon fumé, saucisse de vienne  
**Pommes natures persillées**  
\*\*\*

**Flan au caramel & Coco des Iles**  
Et son petit décor de saison  
Fr. 25.-

### Vendredi

**Jolie salade de saison**  
Agrémentée selon nos envies du moment  
\*\*\*

**Voyage du filet de lieu Noir en Equateur**  
Lieu noir grillé à l'huile d'olives et accompagné de légumes & manioc légèrement citronnée, épices, coriandre et pickles d'oignons rouges.  
\*\*\*

**Tarte Financier aux poires & Chantilly**  
Et son décor de saison  
Fr.25.-

## 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 salade de saison**  
Agrémentée selon nos envies du moment  
\*\*\*

**Piccata de filet de porc à la Milanaise**  
**Coulis de Tomates maison au basilic frais**  
**Spaghetti au grano Padano**  
\*\*\*

**Iles Flottante au praliné & éclats d'amandes**  
avec petit décors de saison  
Fr. 25.-

Venez découvrir notre carte d'hivers... 😊

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

*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...

#### **Salade de croustinettes de chavignole, lardons et chanterelles en pickles**

Rampons, roquettes, fruits secs , tomates cherry et vinaigrette maison

#### **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

#### **Secreto de porc Suisse laqué au soja, miel, gingembre et piments d'espelette**

#### **Surmonté de son joli foie gras de canard poêlé**

Wok de légumes de saison & Pommes grenaille rôties au thym frais

#### **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

#### **Curry « fait maison » de médaillons de lotte dans un esprit tropical**

Accompagné de banane plantain façon créole et son pickees assaisonné de carottes, chou, persil & coriandre et son bol de riz coco aux piments doux

#### **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

#### **Tartelette au citron et meringue croustillante**

Sur son sablé Breton à la fleur de sel, crème citron, sorbet citron et sa cristalline

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

Délicatement coulant servi avec sa boule de glace assortie & décors de fruits frais.

#### **Crème brûlée à l'orange sauvage**

Servie avec son petit décor maison

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 18 au 21 Janvier 2022**

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



**Vins blancs :**

<b>Côteau de Vincy Chasselas « Grand Cru » 2020</b> Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, à Gilly	DL 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

**Vin Blanc de cépages élevé en barrique :**

<b>Crescendo "Chardonnay" 2020</b> Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly	7.80
---	------

**Vins Rouges :**

<b>Pinot Noir « Cuvée 1182- Réserve commune de Gilly » 2019</b>	DL 4,60
<b>Grain Noir, La Côte " BEST OF SWISS " 2018</b> Jean-Jacques Steiner, Vignerons à Dully	6.-
<b>Cabriz « N°1 » Dão 2017</b> Denominação de origem controlada , Dão, Portugal	4.20
<b>Cornalin "Réserve des administrateurs" AOC 2019</b> <i>Origine Valais AOC, cave St-Pierre Chamoson</i>	7.50
<b>Assemblage (shiraz, diolinoir, gamarey, grain noir)</b> <i>Michel et Alexandre Rolaz, Vignerons-Encaveur à Gilly</i>	9.00
<b>Merlot Cuvée 1182 Réserve spéciale de la commune de Gilly 2018</b> <i>Propriétaire commune de Gilly</i>	8.30
<b>Trinca Bolotas « Herdade do Peso » Alentejo  du patron 2019</b> <i>Denominação de origem controlada , Alentejo, Herdade do Peso- Portugal</i>	5.30

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**