



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

Semaine 25 au 28 Janvier 2022

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

Papet Vaudois & Saucisse aux choux AOP

Jolie boucle de saucisse aux choux portion, écrasé de
pommes de terre aux poirons, vin blanc, crème et son
émulsion légère assortie

Crème danette au chocolat Maison

Crème chantilly et 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

Mercredi

Velouté aux saveurs des Iles

Agrémenté selon nos envies du moment

Sauté de veau aux citrons & fleur de thym
Mijoté à basse température, oignons, zeste de citron, thym
frais, tomate séchée, chitacke, ail, jus de cuisson, piment
d'espelette, herbe du potager

Riz créole aux cives

Soupe de fruits rouge tiède

Et son boule de glace vanille & petit décor de saison

Fr. 25.-

Jeudi

Potage Parmentier

Agrémenté de ces condiments du moment

Langue de bœuf aux câpres à l'ancienne
Mijotée avec son court bouillon de légumes d'hivers, thym,
laurier, girofle, servie avec sa délicieuse sauce aux câpres
relevée à la moutarde en grains et crème fraîche

Pommes mousseline maison

Tirami-su aux pommes caramélisées

Agrémenté de son salidou (caramel salé) & décor de saison

Fr. 25.-

Vendredi

Jolie salade de saison

Agrémentée selon nos envies du moments

Nage de poissons du jour & moules bouchot
Court-bouillon aux safrans & brunoise de légumes et
champignons de paris étuvé, crème fraîche, herbes du potager.

Accompagnée de Nouille de riz

Tarte Fine à l'ananas

Crème pâtissière maison & son 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...

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

Semaine 25 au 28 Janvier 2022

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



Vins blancs :

| | |
|--|------|
| Côteau de Vincy Chasselas « Grand Cru » 2020 | DL |
| Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, à Gilly | 4.80 |
| Viognier AOC, Domaine des Abeilles d'or, Chouilly 2020 | 7.10 |
| René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève | |
| Sauvignon AOC, Domaine des Abeilles d'or Chouilly 2020 | 7.10 |
| René & Laurent Desbaillets , viticulteurs-propriétaires-Satigny-Genève | |

Vin Blanc de cépages élevé en barrique :

| | |
|---|------|
| Crescendo "Chardonnay" 2020 | 7.80 |
| Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly | |

Vins Rouges :

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

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