

Chers clients et amis ...

AUBERGE GILLY COMMUNALE
HOTEL - RESTAURANT

*Le grand confort
au coeur du terroir*

Vaste terrasse ombragée, café vaudois, carnotzet salle de réunion,
salle à manger lumineuse, cuisine raffinée.

9 chambres grand confort
dont 1 pour personne à mobilité réduite.

Jean-Claude et Marisa VOLERY
1182 GILLY ★ INFO@AUBERGEGILLY.CH ★ WWW.AUBERGEGILLY.CH
Tél: 021 824 12 08

La Famille Volery et ces collaborateurs, vous souhaitent une cordiale bienvenue.



Découverte Gourmande



(Minimum 2 personnes) → Du Mardi au Samedi soir.

Nous vous proposons une nuitée en **chambre double avec petit déjeuner...**

+ *Notre Magnifique* → *Menu Découverte Gourmande (2 entrées - plat principal - dessert)*

Au tarif de Fr. 150.- par personne

Dès septembre 2022 ...

Nouveau ... 1 coup de fatigue ou fin de soirée réussie ...

... Clin d'œil à notre fidèle Clientèle et Amis

Spécial Last Minute → Du Mardi au Samedi

1 Chambre double (avec petit-déjeuner) au prix spécial de Frs. 140.- la chambre
+ Taxe cantonale de séjour de Frs. 3.- par personne

A toute Heure → **n'oublier pas de demander nos disponibilités à nos collaborateurs...**

Les Incontournables de l'auberge...



Emulsion océanique aux noix de Saint-Jacques et crevettes royales 22.80

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

Compression de foie gras de canard au naturel 23.-

Bouquet de salade de saison & bonbon de Kumquat confits, accompagné de sa raisinée du pays

Pain toast et beurre portion

Soupe de courge et potimarron aux cèpes & marrons glacés au caramel 17.00

Accompagnée de chantilly aux pistaches grillées & julienne viande séchée du Valais

Os à moelle « Bateau » rôti au beurre de pinot & échalotes façon bordelaise 22.00

Surmonté de son condiment escargots en persillade & lardons et sa réduction de pinot noir

Servi avec un joli bouquet de saladine et vinaigrette ciboulette

Salade verte "Mélange de salades du marché", vinaigrette maison 8.00

Salade mêlée, composée de jeunes pousses de saison, légumes d'automne grillés, 13.00

vinaigrette maison agrémentée de noix et graines torrifiées au curry

Le traditionnel feuilleté aux champignons de l'Auberge 19.00

Composé d'une poêlée de bolets - chanterelles et sauce aux morilles

Terrine « Home Made » au fil de nos envies et des produits du marché 19.80

Bouquet de salade de saison assortis- toast et beurre portion

Assiette de viande séchée 100 gr 24.-

Garnie de cornichons, oignons, beurre portion



Notre sélection de Pâte....

La classique : Tagliatelle Carbonara 25.80

Composée de pâtes fraîches, servie avec lardons, champignons de Paris, jambon, cives ciselées

Crème fraîche, Œuf en coquille et parmesan râpé.

La végétarienne : Tagliatelle aux senteurs d'automne 26.80

Composée de pâtes fraîches, dès de courge & champignons des bois poêlés, choux de bruxelles, émulsion de crème de courge aux dés de pain d'épices et quelques marrons glacés, grano padano

Le Best of gratiné : Raviolis à la ricotta-parmigiano gratinés aux morilles 33.00

Composé de délicieux raviolis frais, nappés de sauces aux morilles et parmesan

Le Gratinée d'automne : Raviolis à la truffe & senteurs sauvages (trio de gibier) 45.00

Composée de délicieux ravioli & ricotta parfumé à la truffes , noisette chevreuil & faisán, mignon de sanglier grillé, fond de gibier parfumé aux zestes d'orange confits, cèpes poêlés, cognac, crème fraîche, Grano Padano.

L'Automne et son Grand Rendez-vous 2022



La Chasse est là...

Désossée de selle de chevreuil « Grand Veneur"	52.-
Filets de lièvre à la Mauricienne & rhum – banane-Ananas caramélisé	43.-
Noisettes de chevreuil sauce poivrade	42.-
Filets mignons de sanglier à l'orange, paprika et ail	38.-
Suprême de faisan aux framboises et mini pomme d'Amour au sésame	36.-
"New "Cocotte de Civet de Chevreuil façon Grand-Mère	35.-

Garni d'oignons grelots, lardons, champignons de Paris, croûtons rôtis
Tous nos plats de chasse sont servis avec garniture chasse (composée de choux rouges braisés, choux de Bruxelles, marrons glacés, feuilleté aux marrons, poire au vin rouge, airelles), Tagliatelles fraîches ou Spaëtzli maison

Les Viandes Grillées de l'auberge...

Entrecôte de bœuf nature	200 gr	39.-
Filet de bœuf	200 gr	42.-

...pour les accompagner, Jean-Claude vous propose ses sauces...

- **Café de Paris** 3.-
- **Morilles** 11.-
- **Madagascar (poivre vert)** 7.-

Nos viandes vous sont proposées avec légumes du marché et à choix : riz ou tagliatelles fraîches ou frites fraîches



...Votre Incontournable ...Coup de ♡

Tartare Classique portion de 180 gr	Fr. 35.-
Avec alcool, Cognac, Calvados, Whisky, Vodka Supplément	Fr. 2.50

Tous nos tartares sont accompagnés de toasts briochés et beurre portion ...

**Vous pouvez également commander
1 Portion de frites fraîches en supplément à Fr. 6.-**

Notre Festival d'Ardoise

*Pour des raisons de fumée, celles-ci vous sont servies uniquement
Côté Bistrot (Café)... Nous vous remercions pour votre compréhension...*

Le Retour de ... l'ardoise du Braconnier ...



Composée de viande chevreuil, faisan, sanglier, filet de lièvre, lard grillé,
Garniture chasse, spätzli ou tagliatelles fraîches

Fr. 56.-

New... Festival d'Ardoises à la coupe personnalisées...

*Pour des raisons de fumée celles-ci sont servies uniquement du
Côté Bistrot (Café)... Nous vous remercions pour votre compréhension...*

Entrecôte de bœuf	les 100 gr	12.60
Filet de bœuf	les 100 gr	15.50

Pour les accompagner, Jean-Claude vous propose ses sauces...

Morilles	11.-
Madagascar (poivre vert)	7.-
Duo classique ardoise café de Paris & morilles	8.-

Accompagnement à choix en supplément :

Pommes frites fraîches maison	6.-
Riz créole au beurre frais	5.-
Tagliatelles fraîches au beurre	5.-
Ravier de légumes de saison	5.-

Provenance de nos viandes :

Bœuf - CH / Chevreuil - Autriche / Lièvre -Argentine / Faisan - NZ /Sanglier -USA

Notre spécialité brésilienne

...Espaço Brasileiro



Bobo de camarão a moda pernambucana 45.-

Plat typique du Nord-Est brésilien, composé de crevettes royales, noix de Saint-Jacques, poivrons, coulis de langoustine, tomate, coriandre, lait de noix de coco, accompagné de riz créole.

Un petit souvenir d'un endroit merveilleux... un vrai régal !!!

Nos poissons en période d'automne...

Filets de féra du lac Léman sauce émulsionnée meunière 32.00

Servis avec une émulsion aux échalotes, vin blanc, beurre frais, herbes du potager
Pommes nature ou pommes frites

Filets de perches sauce émulsionnée meunière 39.00

Servis avec une émulsion aux échalotes-vin blanc, beurre frais, herbes du potager
Pommes nature ou pommes frites et salade verte

Filet de féra du lac Léman & crevettes royales à la brésilienne 36.00

Servis avec riz créole, coulis de langoustine parfumé au lait de coco, piments, coriandre fraîche et rondelles de citron vert

Meli-Mélo Terre & Mer aux saveurs Océanique 43.00

Composé de nos poissons du jour & noix de Saint-Jacque, crevettes royales, Wok de légumes de saison, émulsion océanique, Pommes natures persillées.

AU FESTIN DES PETITS ET DES GRANDS



Le Lapin

LeLapin : **Jambon de campagne Pommes frites maison 10.-**

LeDonald : **Ravioli ricotta & parmesan (préparation artisanale pâte fraîche) 14.-**
Servi avec son coulis de tomate au basilic -

LeCygne : **Filets de perche (100 gr), pommes frites maison 18.-**

Le Clown : **Salade verte - mini entrecôte et pommes frites maison 28.-**
+ 1 boule de glace à choix

La Palette des douceurs maison

Nos Desserts sont à commander en début de repas

- Crème brûlée parfumée au praliné, pour les plus gourmands** 12.00
Servie avec son petit décor maison
- Moelleux au chocolat servi chaud & son coulis de fruits exotique en pipette** 14.00
Délicatement coulant servi avec sa boule de glace vanille des îles & décors de fruits frais.
- Nage d'agrumes infusée à la grenadine & gingembre** 14.00
Accompagnée de son sorbet maison à l'orange sanguine et ces croûtons de pain d'épices
- Tarte Tatin aux Golden rafraîchie de sa glace vanille & caramel au beurre salé** 14.00
Et son petit décors de fruits de saison
- Verrine de griottes au kirsch** 14.-
Servie avec sa boule de glace assortie et petit décor maison

