



Volery & fils / La Place 16 / 1182 Gilly
Tél : 021.824.12.08 / www.aubergegilly.ch

Semaine du 27 au 30 septembre 2022

Hôtel Ouvert - 7/7

Le Restaurant Fermé → le dimanche & lundi

En Page 2

Tous les midis & soirs Du mardi au jeudi...
Et vendredi à midi uniquement...

*Nous vous proposons nos jolies propositions
de menus de saison à choix multiple...*

Juste pour votre plaisir et au gré de vos envies...

1 entrée + plat + dessert

Menu complet dès Fr. 55.-

*Accompagnées d'une sélection de vins...
En formule crus ouverts ...*

Mardi

Salade verte façon grand-mère

batavia, feuille de chêne, tomates

Émincé de bœuf mijoté aux échalotes

sauce à l'échalotes, vin rouge, romarin, beurre,
persil, jus de veau

Légumes grillés

Purée de pommes de terre

Tiramisu aux mirabelles flambées

Accompagnée de son petit décor de fruits du moment

CHF 26.-

La Chasse est là...

N'oubliez pas de réserver votre table !!!

021.824.12.08

Mercredi

Salade verte

Accompagnée de ses petits légumes gourmands

American spare ribs de porc

Sauce BBQ maison :

Ketchup, coca, lard fumé, oignons, fond de veau...

Légumes du jour

Pommes sautées aux épices cajuns

Brownie maison

Servi avec sa boule de glace vanille

CHF 26.-

Jeudi

Crème de courge-butternut

Et son nuage de chantilly & lardons

Entrecôte de chevreuil

Choux rouge braisé aux airelles

Tagliatelle fraîches au beurre & ciboulette

Tarte à la raisinée

et son décor de saison

CHF 26.-

Vendredi

Potage Dubarry au curry

croûtons dorés & huile d'ail

Dorade grillées meunière

beurre, citron, câpres, persil, ciboulette

¼ de citron jaune

Riz basmati aux cives ciselées

Panna cotta aux cerises

décors de fruits de saison

CHF 26.-

Nos 3 menus du jours, vous sont proposés du mardi au vendredi à midi uniquement !

Menu 2 à CHF 32.-

Risotto aux cèpes

Échalotes, vin blanc, bouillon de légumes,
beurre, parmesan, cèpes, ail, persil, ciboulette,
tomate cerise, huile d'olive

Dessert du jour

Menu 3 à CHF 35.-

Entrecôte de bœuf 150gr

" **Beurre 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 gré de vos envies...

Tous les midis & soirs 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

Nos plats principaux Terre & Mer

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

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

Filets de féra du lac Léman sauce émulsionnée meunière

Servi avec une émulsion aux échalotes, vin blanc, beurre frais, herbes du potager & pommes frites fraîches maison

Filet de bœuf aux cèpes poêlée (150 gr) * supplément Fr. 12.- p. Personne

Jus de veau parfumé aux truffes & poivre noir, Légumes de saison, Pommes frites maison

Le coin des douceurs

Crème brûlée parfumée au praliné, pour les plus gourmands

Servie avec son petit décor maison

Moelleux au chocolat servi chaud & son coulis de fruits exotique

Délicatement coulant servi avec sa boule de glace vanille des îles & décors de fruits frais.

Parfait glacé au Grand Marnier

Coulis aux fruits de la passion et ces fruits frais d'automne en folie

Verrines de Griottes au kirsch & sa boule de glace vanille

Tuile caramel & fruits frais de saison

Menu affaire complet Fr. 59.- p. Pers.

Menu affaire → Sans entrée ou sans dessert Fr. 49.- p. Pers



Volery & fils / La Place 16 / 1182 Gilly
Tél : 021.824.12.08 / www.aubergegilly.ch

Semaine du 27 au 30 septembre 2022

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



Vins blancs :

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

Vin Blanc de cépages élevé en barrique :

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

Vins Rouges :

Pinot Noir « Cuvée 1182- Réserve commune de Gilly » 2019	DL 4,60
Grain Noir, La Côte " BEST OF SWISS " 2019 Jean-Jacques Steiner, Vigneron à Dully	6.-
Cabriz « N°1 » Doc, Daõ 2017 Produzido e engarrafado por Cabriz S.A, Portugal	4.90
Los Monteros Valencia « Crianza »  du patron 2015	5.70
<i>Vino de Espanã, Embotellado por Classico del mediterrãneo- 46340 Espanal</i> Assemblage (shiraz, diolinoir, gamarey, grain noir) Michel et Alexandre Rolaz, Vignerons-Encaveur à Gilly	9.00
Merlot Cuvée 1182 Réserve spéciale de la commune de Gilly 2018 Propriétaire commune de Gilly	8.30

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