



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

Semaine du 22 au 25 novembre 2022

Hôtel Ouvert - 7/7

Le Restaurant Fermé → le dimanche & lundi

[En Page 2](#)

Tous les midis du mardi au vendredi...

*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. 59.-

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

Mardi

Salade verte

agrémentée selon nos envies du moment

Boulettes de bœuf Suisse & sauce au poivre

Fond brun, crème, champignons de Paris, poivre noir

Caponata d'aubergine

Boulgour façon pilaf

Île flottante & crème anglaise au caramel

Accompagné de son petit décor de fruits du moment

CHF 26.-

**Notre nouvelle carte d'hiver
est arrivée !!**

N'oubliez pas de réserver votre table !!!

021.824.12.08

Mercredi

Crème de légumes de saison

& petits croûtons dorés

Filet de poulet pané au sésame

Sauce froide maison façon BBQ

Légumes rôtis du moment

Pommes des champs

Riz au lait de notre apprenti

accompagné de ces fruits frais

CHF 26.-

Jeudi

Salade d'hiver composée

agrémentée selon nos envies du jour

Raviolis de chevreuil gratinés

Sauce aux airelles et ces fruits chasseur,
parmesan, et petits filets de chasse

Mille-feuille à la crème de marrons

et son décors assortis

CHF 26.-

Vendredi

Crème de chou

Garniture lardons, oignons & champignons grillés

Filet de merlu

et sa crème de cresson

Déclinaison de courge

potimarron, courge muscat & butternut

Linguine au beurre & aux herbes

Tartes aux pommes déstructurée

& son décor de fruits du moment

CHF 26.-

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

Menu 2 à CHF 30.-

Filet de bar rôti & sauce vierge

échalotes, tomate cerise, cives, citron, câpres

Riz créole

Petits légumes du jour

Panna Cotta vanille

Menu 3 à CHF 35.-

Entrecôte de bœuf 150gr

Beurre café de Paris

Légumes du jour

Pommes frites fraîches

Panna Cotta vanille

...Voici nos propositions de menus d'affaires à choix multiple...

Juste pour votre plaisir et au gré de vos envies...
Tous **les midis** du mardi au vendredi.

Nos entrées incontournables du moment...

Velouté de potimarron BIO & marrons glacés au caramel

Sur une note de de fruit du noyer en huile, noisettes torréfiées,
brunoise de butternut & quenelle de crème double de gruyère

Emulsion océanique aux noix de Saint-Jacques & 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

Filets de perches meunière façons Jean-Claude

Accompagnée de son beurre blanc, vin blanc & ciboulette

Poitrine de porc Suisse croustillante

accompagnée de son jus de cuisson réduit, graine de coriandre, graine de
fenouil, émulsionné à la bière sur une note de miel

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

Parfait glacé au grand Marnier

Servi avec ses segments d'agrumes frais en nage dans un sirop de Noël aux épices
enchantées & sa tuile assortie

Tarte au citron revisitée

Montée à la minute, sablé breton en duo de zeste de citron vert et meringue sèche

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 22 au 25 novembre 2022

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



<u>Vins blancs :</u>	DL
Côteau de Vincy Chasselas « Grand Cru » 2020 Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, à Gilly	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
<u>Vin Blanc de cépages élevé en barrique :</u>	
Crescendo "Chardonnay" 2020 Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly	7.80
<u>Vins Rouges :</u>	DL
Pinot Noir « Cuvée 1182- Réserve commune de Gilly » 2019	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
Vino de Espanã, Embotellado por Classico del méditerrãneo- 46340 Espanal	
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)



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

Semaine du 22 au 25 novembre 2022

Au tarif de Fr. 150.- par personne