



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

Semaine du 6 au 9 décembre 2022

Mercredi

Potage Crécy

& petits croûtons dorés

Porc rôti aux épices

échalotes, beurre, épices du moment, miel,
accompagné de son jus assorti

Légumes poêlés aux épices

Semoule aux herbes

Salade de fruits exotique

et son sirop ananas épicé

CHF 26.-

Jeudi

Salade composée

agrémentée selon nos envies du jour

Osso Bucco de boeuf

Mijoté à basse température avec ces petits légumes,
tomate, laurier, thym, vin rouge, jus de cuisson...

Polenta au Grana Padano

Tarte maison au vin blanc

et son décor assorti

CHF 26.-

Vendredi

Potage de notre apprenti

et sa garniture du moment

Truite saumonée pochée au bouillon thaï

Citronnelle, soja, sauce thaï, gingembre & mungo

Nouilles sautées aux petits légumes

Cheesecake sans cuisson au citron vert

joli décor de fruits

CHF 26.-

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

Filets de poulet sauce satay maison

arachide, curry, tamarin, beurre, paprika, ail,
lait de coco, citron vert

Wok de légumes

Riz au jasmin

Tiramisu traditionnel

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

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

Menu 2 à CHF 30.-

Risotto à la volaille

& beurre blanc aux herbes

échalotes, beurre, vin blanc, parmesan, ciboulette

Légumes du jour & champignons de paris

Panna cotta chocolat façon Noël

Chantilly cannelle & petits fruits

Menu 3 à CHF 35.-

Entrecôte de bœuf 150gr

Beurre café de Paris

Légumes du jour

Pommes frites fraîches

Panna cotta chocolat façon Noël

Chantilly cannelle & petits fruits

**...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 6 au 9 décembre 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