



Volery & fils / La Place 16 / 1182 Gilly  
Tél : 021.824.12.08 / [www.aubergegilly.ch](http://www.aubergegilly.ch)

**Semaine du 24 au 27 janvier 2023**

## **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

\*\*\*

#### **Papet Vaudois & Saucisse aux choux AOP**

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

\*\*\*

#### **Panna Cotta aux fruits**

Accompagné de son petit décor de fruits du moment

**CHF 26.-**

**Nouveau !!!**

**Notre menu du samedi midi  
entrée, plat, dessert !**

**Filet mignon de porc aux morilles =>**

**CHF 40.-**

N'oubliez pas de réserver votre table !!!

021.824.12.08

### Mercredi

#### **Potage Dubarry**

Crème fraîche & ciboulette

\*\*\*

#### **Entrecôte Parisienne de bœuf**

Sauce au poivre noir

#### **Poêlée de poivrons grillés**

#### **Pommes rôties à l'huile d'ail & Thym**

\*\*\*

#### **Petite coupe Danemark**

& sa sauce chocolat 55% chaud

**CHF 26.-**

### Jeudi

#### **Salade composée**

agrémentée selon nos envies du moment

\*\*\*

#### **Magret de canard en duo de pommes & miel**

déglacé au vin & vinaigre rouge

#### **Duo de légumes de saisons**

#### **Boullgour au beurre frais & cives ciselées**

\*\*\*

#### **Tarte au vin blanc maison**

Chantilly & décor de saison

**CHF 26.-**

### Vendredi

#### **Crème de légumes au curry**

Agrémentée selon nos envies du moment

\*\*\*

#### **Crevettes « Black Tiger » en tempura**

Duo de sauce tartare & Aigre doux

#### **Wok de légumes**

#### **Pommes frites fraîches Maison**

\*\*\*

#### **Ile flottante aux amandes grillées**

Crème anglaise & caramel

**CHF 26.-**

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

#### ***Menu 2 à CHF 30.-***

##### ***Pavé de saumon sauce Teriyaki***

*oignons cébette ciselés, citron vert et amandes grillées*

##### ***Riz parfumé au jasmin***

##### ***Légumes du jour***

\*\*\*

##### ***Panna cotta chocolat***

*Chantilly cannelle & petits fruits*

#### ***Menu 3 à CHF 35.-***

##### ***Entrecôte de bœuf « tagliata » 150gr***

*Sauce chimichurri maison*

*Tomates cerise, roquette & copeaux de parmesan*

*Pommes grenailles rôties aux herbes*

\*\*\*

##### ***Panna cotta chocolat***

*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 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

**Moelleux au chocolat au cœur coulant 53%**

Accompagné de la boule de glace de votre choix et ses fruits de saison en folie

**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](http://www.aubergegilly.ch)

**Semaine du 24 au 27 janvier 2023**

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



**Vins blancs :**

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

**Vin Blanc de cépages élevé en barrique :**

<b>Crescendo "Chardonnay" 2020</b>	7.80
Domaine Chantegrive, Alain Rolaz, Gilly	

**Vins Rouges :**

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

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**