Auberge de la Douane

LES ENTRÉES

Salade verte/mêlée 6/9.-

Soupe de légumes de saison et croûtons 9.-

**Escargots Mont-d'or au beurre maître d'hôtel (6/12 pce) 12.-/22.-*

Planchette dégustation 25.-
(Jambon cru, salami, jambon de dinde, tomme vaudoise, cornichons et oignons)

Vol-au-vent aux champignons du moment et crème 19.-/25.-
Servi avec bouquet de salade

Salade composée, toasts au fromage de Chèvre chaud et miel 19.-

Assiette de bruschette (3 pce) 12.-
(Tomates et origan, pesto de basilique, chèvre chaud et miel)

*Produits surgelé

Auberge de la Douane

NOS VIANDES

Entrecôte de bœuf (220/300 gr) à la plancha 39.-/49.-
(Servi avec café de paris)

Cordon bleu maison 32.-
(Poulet farci au fromage fondant, jambon de dinde pané à la chapelure fait maison)

Filet mignon de porc cuite à basse température 32.-
(Sauce aux oignons, romarin, moutarde et miel)

Côtelette à l'os façon milanaise 29.
(Porc battu et pané à la chapelure fait maison,
Servi avec sauce mayonnaise)

Tous nos plats sont servis avec des légumes.
Garniture au choix : frites maison ou riz blanc

- **« Merci d'informer notre personnel en cas d'allergie ;**
  Nous vous fournirons les renseignements nécessaires. »

Auberge de la Douane

NOS POISSONS

**Filets de perche façon du Chef Gabriel (220 gr) 32.-*
(Sauce au beurre, citron, persil et crème)

Filet de loup de mer (180 gr) à la plancha 32.-
(Sauce méditerranée à l'ail, tomates, origan et huile d'olive)

Pavé de saumon (180gr) à la plancha 32.-
(Sauce à l'orange, beurre et ciboulette)

Tous nos plats sont servis avec des légumes.
Garniture au choix : frites maison ou riz blanc.

Auberge de la Douane

NOS FONDUES AU FROMAGE 200 gr

Fondue moité-moité 22.50.-
(Fromage de Vacherin Fribourgeois et Gruyère)

Fondue aux champignons du moment 26.-

NOS FONDUE CHINOISE 34.-/pers.

Fondue à la viande
Servi dés deux personnes

- *200gr bœuf*
- *200gr poulet*
- *1 plateau frites maison*
- *1 plateau riz blanc*
- *3 sauces (cocktail, curry et ail)*

Fondue au poisson
Servi dés deux personnes

- *150gr crevettes décortiquée*
- *150gr poisson blanc selon arrivage*
- *1 plateau frites maison*
- *1 plateau riz blanc*
- *3 sauces (cocktail, curry et ail)*

Auberge de la Douane

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Ravioles artisanales aux choix 29.-
- *Truffe noire et ricotta*
- *Épinards, mascarpone et tomates*

Tagliatelles à la véritable bolognaise et Grana Padano 29.-

Tagliatelles à la « Boscaiola » 29.-
(Champignons du moment, lardons et crème)

MENU ENFANT AU CHOIX 15.-

**Nuggets de poulet et frites maison*

Steak de bœuf à la plancha et frites maison

Tagliatelles à la bolognaise

*produit surgelé

Auberge de la Douane

NOS DESSERTS

Cheese-cake au chocolat blanc et pistache 10.-

Panna cotta à la vanille et coulis de fruits rouges 10.-

Moelleux au chocolat maison et boule de glace vanille 12.-

Café gourmand sélection du Chef 15.-

Boule de Glaces au choix 4.50.-
(Crème chantilly 1.50.-)

Parfume au choix :

- *Vanille*
- *Chocolat*
- *Pistache*
- *Fraise*
- *Sorbet citron*
- *Abricot*
- *Poire*
- *Café*

- **« Merci d'informer notre personnel en cas d'allergie ;**
  Nous vous fournirons les renseignements nécessaires. »

Auberge de la Douane

BOISSONS & MORE

EAUX	50cl	100cl
Eau plate	5.50.-	8.50.-
Eau gazéifiée	5.50.-	8.50.-

SODA 33cl

Coca-cola 4.50.-
Coca-cola Zero 4.50.-
Sinalco 4.50.-
Sprite 4.50.-
Rivella bleu/rouge 4.50.-
Thé froid pêche 4.50.-
Thé froid citron 4.50.-
Tonic water 4.-
Bitter Lemon 4.-
Ginger Beer 4.-
Red Bull 5.-
Crodino 4.-
San Bitter 4.-

JUS DES FRUITS

Jus de pomme gazéifié 4.50.-
Jus d'orange 4.-
Jus de pêche 4.-
Jus d'ananas 4.-
Jus de tomate 4.-

BOISSONS CHAUDES

Ristretto 3.80.-
Espresso 3.80.-
Renversé 4.50.-
Chocolat chaud 4.-
Thé infusion 4.-
Décaféiné 3.80.-
Café et panna 5.50.-

BIÈRES BOUTEILLE 33cl

Moretti 5.-
Corona 6.-
Super Boch 4.50.-
Sans Alcool 5.-

BIÈRES PRESSION

	25cl	33cl	50cl
Blanche	4.50	5.-	6.50-
Blonde	4.-	4.50.-	5.50.
Pichet 150cl (blonde)			15.-

Auberge de la Douane

BOISSONS & MORE

APÉRITIFS

Aperol Spritz 10.-
Hugo Spritz 10.-
Campari Spritz 10.-
Campari Orange 7.-
Martini Royal 10.-
Martini Blanc 4cl 7.-
Martini Rouge 4cl 7.-
Prosecco 20cl 7.-
Campari 4cl 6.-
Ricard 4cl 5.-
Suze 4cl 5.-
Suze Eau ou Coca-cola 6.-
Coupe Champagne 20cl 10.-

Auberge de la Douane

BOISSONS & MORE

DIGESTIFS & LIQUEURS	4cl	70cl*
Limoncello	8.-	
Grappa	8.-	
Williamine	8.-	
Abricotine	8.-	
Baileys	6.-	
Jägermeister	8.-	
Montenegro	8.-	
Cynar	8.-	
Sambuca	8.-	
Amaretto Disaronno	8.-	
Ricard	5.-	
Suze	5.-	
Campari	6.-	
Tequila	7.-	120.-
Rhum Bacardi	10.-	120.-
Whisky	8.-	120.-
Cognac	12.-	
Gin Bombay	8.-	120.-
Vodka Absolut	8-.	120.-

*Toutes les bouteilles sont accompagnées de 4 boissons softs.

Auberge de la Douane

BOISSONS & MORE

CHAMPAGNE & PROSECCO	*50cl*	*75cl*	*150cl*
Laurent Perrier La Cuvée Brut		*130.-*	
G.H. Mumm Champagne Brut		*100.-*	
Prosecco DOC Extra Dry		*70.-*	
Prosecco DOC Rosé Extra Dry		*70.-*	

Auberge de la Douane

COCKTAILS & MORE

NOS CRÉATIONS

Martini Royal 10.-
(Martini Blanc, Prosecco, Menthe, Lime)

Mojito Classic / Fraise / Passion 14.-
(Rhum Blanc, Menthe, Sucre de canne, Lime, Gazeuse)

Daiquiri Classic / Fraise / Passion 14.-
(Rhum Blanc, Jus de lime, Sirop de sucre)

Moscow Mule 14.-
(Vodka, Jus de lime, Ginger beer)

Passion & Martini 14.-
(Vodka, Passoa, Purée passion, Jus de lime, Sirop de sucre)

Amaretto-Sour 14.-
(Disaronno, Jus de lime, Sirop de sucre)

Negroni 12.-
(Gin, Martini Rosso, Campari, Orange)

Basil Smash 14.-
(Gin, Jus de citron, sucre de canne et basilic)

Pina colada 14.-
(Rhum blanc, Batida de coco, jus d'ananas)

Auberge de la Douane

CARTE DES VINS OUVERTS

VINS BLANCS AU VERRE

Epesses Lavaux AOC 5.-

Pinot Grigio DOC 5.50.-

VINS ROUGES AU VERRE

Gamaret-Garanoir « Bonvillars » 5.50.-

Pinot noir Cuvée 1403 « Sother » 5.60.-

VINS ROSÉ AU VERRE

Rosé d'Italie 5.-

Œil de Perdrix 5.70.-

Auberge de la Douane

CARTE DES VINS BOUTEILLES

VINS BLANCS SUISSE	50cl	75cl	140cl
Epesses Lavaux AOC	25.-	42.-	
Calamin Grand Cru AOC		52.-	

VINS BLANCS ITALIE	50cl	75cl	140cl
Pinot Grigio Friuli DOC		42.-	

VINS ROUGES SUISSE	50cl	75cl	140cl
Epesses Lavaux « La Cornaline »	27.-	45.-	98.-
Gamaret-Garanoir Bonvillars	27.-	45.-	98.-
Pinot noir « Domaine du Manoir »	27.-	42.-	

VINS ROUGES ITALIE	50cl	75cl	140cl
Bosco del Grillo Toscana		45.-	
Cabernet Sauvignon Veneto IGT		49.-	

VINS ROSÉS	50cl	75cl	140cl
Œil-de-Perdrix Rosé	25.-	42.-	
Rosé d'Italie		39.-	

Auberge de la Douane

PROVENANCE ET ORIGINE DES PRODUITS ALIMENTAIRE

VIANDES (Boucherie Haenni Vucherens, Aligro) :

- *Bœuf Suisse*
- *Poulet Suisse*
- *Porc Suisse*
- *Veau Suisse*

POISSONS (Aligro, Bianchi AG) :

- *Poisson blanc Selon arrivage*
- *Saumon Norvège*
- *Loup de mer et Daurade Italie, Grèce*
- *Crevettes Fao 61 Pacifique*

PRODUITS LAITIERS (Les Sélections de Grég, Aligro) :

- *Suisse, Italie, France*

LÉGUMES et FRUITS (Roduit SA, Famille Blaser Syens):

- *Suisse, Italie, Espagne*

TRUFFE (Hugo Dubno AG, Bianchi AG)

- *Italie, Suisse*

PAIN et PÂTES (Boulangerie Ferrer, Genti delle Alture, Aligro) :

- *Suisse, Italie, France*

Auberge de la Douane

PROVENANCE DE NOTRE VINS

VINS SUISSES

- *Ponnaz & Fils Caveau des Vignerons de Cully*
- *Domaine Gaillard & Fils Caveau d'Epesses, Lavaux*
- *Cave de Viticultures de Bonvillars*
- *Domaine de Manoir, Sother Cuvée 1403, Perroy*

VINS ITALIENS

- *Vini&Vini Famille Italien de Pully*

- **« Merci d'informer notre personnel en cas d'allergie ;**
  Nous vous fournirons les renseignements nécessaires. »