



Auberge de la Douane

LES ENTRÉES

Salade verte/mêlée 6/9.-

Planchette dégustation 25.-

(Viande Séchée, jambon cru, salami, tomme vaudoise, cornichons et oignons)

*Carpaccio de tomates à l'huile d'olive, burrata crémeuse,
jambon cru, basilic et vinaigre balsamique 22.-
(Possibilité sans jambon 18.-)*

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

Salade César au poulet grillé, croutons, Grana Padano et œuf dur 21.-

*Salade composée au saumon fumé et
mousse de fromage aux herbes 21.-*

*Assiette de frites maison 9.-/16.-
(Servi avec saucisse de viennes, fromage fondant,
ketchup et mayonnaise)*



Auberge de la Douane

NOS VIANDES

*Entrecôte de bœuf (220/300 gr) à la plancha 39.-/49.-
(Sauce au choix : poivre vert ou café de paris)*

*Cordon bleu maison 32.-
(Poulet farci au fromage à raclette et au jambon de campagne)*

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

**Tartare de bœuf (180 gr) 36.-
(Servi avec salade mêlée, toasts, beurre et frites maison)*

*Roast-beef cuite à basse température (100/160 gr) 24.-/32.-
(Servi avec sauce tartare, frites maison et bouquet de salade)*

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

*produit surgelé et abattu selon les règles d'hygiène



Auberge de la Douane

NOS POISSONS

*Filet d'omble chevalier (180 gr) 32.-
(Sauce au vin blanc, citron vert et poivre rose)*

*Tartare de saumon (180 gr) aux herbes et mais 36.-
(Servi avec salade mêlée, toasts, beurre et frites maison)*

*Pavé de saumon (180 gr)   la plancha 32.-
(Sauce vierge aux olives, tomates, câpres et persil)*

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



Auberge de la Douane

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Ravioles artisanales frais aux choix 29.-

- *Truffe noire et ricotta*
- *Saumon fumé et herbes*

*Tagliatelles au saumon, tomates cerises,
herbes et crème au mascarpone 29.-*

**Escalopes de foie gras poêlées (70/140gr),
abricots confits, toasts épicée et vinaigre balsamique 22.-/29.-
(Servi avec toasts et bouquet de salade)*

MENU ENFANT AU CHOIX 15.-

**Fritto misto de nuggets de poulet et frites maison*

Steak de bœuf à la plancha et frites maison

Ravioles artisanales et Grana Padano

*produit surgelé



Auberge de la Douane

NOS DESSERTS

Babà napolitain arrosée au Limoncello 12.-

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

Moelleux au chocolat fondant et boule de glace pistache 12.-

Café gourmand sélection du Chef 15.-

*Boule de Glaces au choix 5.-
(Crème chantilly 1.50.-)*

Parfume au choix :

- Vanille
- Chocolat
- Pistache
- Fraise
- Sorbet citron
- Abricot
- Poire
- Noix de Coco
- Caramel
- Café



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.-

BOISSONS CHAUDES

Ristretto 3.80.-

Espresso 3.80.-

Double espresso 5.-

Renversé 4.50.-

Chocolat chaud 4.-

Thé infusion 4.-

Décaféiné 3.80.-

BIÈRES BOUTEILLE 33cl

Moretti 5.-

Desperados 7.-

Corona 6.-

Peroni 5.-

BIÈRES PRESSION

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

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.-



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

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

Aperol Spritz 10.-

(Aperol, Prosecco, Orange, Eau gazeuse)

Hugo Spritz 10.-

(Liqueur de fleurs de sureau, Prosecco, Menthe, Lime)

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)

Margarita 14.-

(Tequila, Triple sec, Jus de lime, Sel)

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)



Auberge de la Douane

CARTE DES VINS OUVERTS

VINS BLANCS AU VERRE

Epesses Lavaux AOC 5.-

Fendant AOC Valais 4.80.-

Pinot Grigio DOC 5.-

VINS ROUGES AU VERRE

Gamaret-Garanoir Bonvillars 5.50.-

Epesses Lavaux « La Cornaline » 5.50.-

VINS ROSÉ AU VERRE

Rosato di Puglia 5.-

Œil de Perdrix 5.70.-



Auberge de la Douane

CARTE DES VINS BOUTEILLES

VINS BLANCS SUISSE	50cl	75cl	140cl
<i>Epesses Lavaux AOC</i>	25.-	42.-	
<i>Calamin Grand Cru AOC</i>		52.-	
<i>Chardonnay Lavaux</i>	26.-	45.-	
<i>Fendant AOC Valais</i>		29.-	
VINS BLANCS ITALIE	50cl	75cl	140cl
<i>Roceno Grillo Sicilia IGP</i>		39.-	
<i>Pinot Grigio Friuli DOC</i>		42.-	
VINS ROUGES SUISSE	50cl	75cl	140cl
<i>Epesses Lavaux « La Cornaline »</i>	27.-	45.-	98.-
<i>Gamaret-Garanoir Bonvillars</i>	27.-	45.-	98.-
VINS ROUGES ITALIE	50cl	75cl	140cl
<i>Bosco del Grillo Toscana</i>		45.-	
<i>Primitivo Salento Puglia IGP</i>		45.-	
<i>Cabernet Sauvignon Veneto IGT</i>		49.-	
VINS ROSÉS	50cl	75cl	140cl
<i>Œil-de-Perdrix Rosé</i>	25.-	42.-	
<i>Rosato di Puglia IGP</i>		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) :

- *Omble Chevalier Suisse, Autriche, Italie*
- *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)

- *Italie, Suisse*

PAIN et PÂTES (Boulangerie Ferrer, Genti delle Altire, 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*
- *Cave de Viticultures de Bonvillars*

VINS ITALIENS

- *Vini&Vini Famille Italien de Pully*