



Auberge de la Douane

LES ENTRÉES

Salade verte/mêlée 6/9.-

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

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

*Os à moelle rôti au four, fleur de sel, ail et persil 16.-
(servi avec pain grillé et bouquet de salade)*

*Escalopes de foie gras poêlées, poire et oignons caramélisée
(servi avec pain aux épices et bouquets de salade) 25.-*

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

*Vol-au-vent maison aux champignons du moment et
bouquet de salade 21.-*

*Planchette dégustation 25.-
(Viande Séchée, jambon cru, lard fumé et Tomme, cornichons et oignons)*

*produit surgelé



Auberge de la Douane

NOS VIANDES ET POISSONS

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

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

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

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

Noix de Saint-Jacques fraîches, sauce au safran 39.-

Filet d'omble chevalier au vin blanc et citron vert 32.-

Tous nos plats sont servis avec des légumes de saison.

Garniture au choix : frites maison ou riz blanc.

Provenance des viandes et poissons :

(Bœuf CH, poulet CH, Porc CH, Noix St. Jacques Fao 27 Atlantique, Omble chevalier CH-AT)

****produit surgelé***



Auberge de la Douane

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Ravioli artisanal frais selon arrivage 29.-

Croûte au fromage, jambon de campagne et œuf au plat 22.-

*Rösti maison au jambon de campagne, fromage raclette
et œuf au plat 22.-*

Rösti aux légumes sautés et œuf au plat 22.-



NOS SPECIALITE AU FROMAGE (200gr)

*Fondue moitié-moitié 22.-
(Fromage de Gruyère et Vacherin Fribourgeois)*

Fondue aux champignons du moment 26.-

Fondue à la Bière local 25.-

Pommes de terre grenaille 5.-

Cornichons et oignons 5.-

MENU ENFANT AU CHOIX 15.-

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

Steak de bœuf à la plancha et frites maison

Ravioli artisanal frais selon arrivage

*produit surgelé



Auberge de la Douane

NOS DESSERTS

Torta della nonna à la crème de citron, pignons et

boule de glace pistache 12.-

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

Moelleux au chocolat noir et crème chantilly 10.-

Café gourmand sélection du Chef 15.-

Boule de Glaces au choix 4.50.-

(Crème chantilly 1.50.-)



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.-

Double espresso 5.-

Renversé 4.50.-

Chocolat chaud 4.-

Thé infusion 4.-

Décaféiné 3.80.-

BIÈRES BOUTEILLE 33cl

Moretti 5.-

Desperados 7.-

Corona 6.-

BIÈRES PRESSION

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

Coupe Champagne 20cl 10.-



Auberge de la Douane
BOISSONS & MORE

DIGESTIFS & LIQUEURS

4cl

70cl*

<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 Cazadores</i>	7.-	120.-
<i>Tequila Patron</i>	10.-	150.-
<i>Rhum Bacardi</i>	10.-	120.-
<i>Rhum Diplomatico</i>	12.-	150.-
<i>Whisky Jack Daniel's</i>	8.-	120.-
<i>Whisky Woodford</i>	10.-	150.-
<i>Cognac Hennessy</i>	12.-	
<i>Gin Bombay</i>	8.-	120.-
<i>Gin Nordes</i>	10.-	150.-
<i>Gin Hendrik's</i>	10.-	150.-
<i>Vodka Absolut</i>	8.-	120.-
<i>Vodka Grey Goose</i>	10.-	150.-

**Toutes les bouteilles sont accompagnées de 4 boissons softs.*



Auberge de la Douane

BOISSONS & MORE

CHAMPAGNE & PROSECCO	20cl	75cl	150cl
<i>Laurent Perrier La Cuvée Brut</i>		130.-	
<i>Moët & Chandon Brut Impérial</i>		120.-	
<i>G.H. Mumm Champagne Brut</i>	10.-	100.-	
<i>Prosecco DOC Extra Dry Val D'Oca</i>	8.-	70.-	120.-
<i>Prosecco DOC Rosé Mionetto Extra Dry</i>	8.-	70.-	
<i>Cà del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige</i>	10.-	80.-	



Auberge de la Douane
COCKTAILS & MORE

NOS CRÉATIONS

Aperol Spritz 10.-
(Aperol, Prosecco, Orange)

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.-

VINS ROUGES AU VERRE

Pinot Noir Lavaux 5.-

Gamaret-Garanoir Bonvillars 5.50.-

VINS ROSÉ AU VERRE

Songe Rosé Lavaux 5.-

Oeil de Perdrix Lavaux 5.70.-



Auberge de la Douane

CARTE DES VINS BOUTEILLES

VINS BLANCS SUISSE	50cl	75cl	150cl
<i>Epesses Lavaux AOC</i>	25.-	42.-	
<i>Calamin Grand Cru AOC</i>		52.-	
<i>Chardonnay Lavaux</i>	26.-	45.-	
<i>Marsanne AOC Valais</i>		32.-	
<i>Fendant AOC Valais</i>		29.-	

VINS BLANCS ITALIE	50cl	75cl	150cl
<i>Roceno Grillo IGP</i>		39.-	

VINS ROUGES SUISSE	50cl	75cl	150cl
<i>Pinot Noir Lavaux</i>	25.-	42.-	
<i>Gamaret-Garanoir Bonvillars</i>	27.-	45.-	98.-

VINS ROUGES ITALIE	50cl	75cl	150cl
<i>Bosco del Grillo Toscana</i>		45.-	
<i>Nero D'avola Roceno Sicilia</i>		39.-	
<i>Achille IGT Toscana</i>		49.-	

VINS ROSÉS	50cl	75cl	150cl
<i>Songe Rose Rosé de Gamay</i>	25.-		
<i>Ceil-de-Perdrix Rosé</i>		42.-	



Auberge de la Douane

PROVENANCE ET ORIGINE DES PRODUITS ALIMENTAIRE

VIANDES (Maison Merat AG, Aligro) :

- *Bœuf : Suisse*
- *Volaille : Suisse, France*
- *Porc : Suisse*
- *Veau : Suisse*

POISSONS (Aligro) :

- *Saint Jacques Fao 027 Atlantique*
- *Omble Chevalier Suisse, Autriche, Italie*
- *Saumon Fumé Norvège*
- *Crevettes Fao 61 Pacifique*

PRODUITS LAITIERS (Les Sélections de Grég, Aligro) :

- *Suisse, Italie, France*

LÉGUMES et FRUITS (Roduit SA, Famille Blazer):

- *Suisse, Italie, Espagne*

TRUFFE et SAFRAN (Hugo Dubno AG)

- *Italie, Espagne*

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

- *Suisse, Italie, France*