

CARTE DES METS

ENTREES ET SALADES:

Salade verte aux herbes et oignons frits
6.50 CHF

Velouté de courge de la ferme Aebi,
à la crème de tomme vaudoise,
éclats de châtaignes et petits croutons
ENTREE: 14.- PLAT: 26.- CHF

Tartare de saumon d'Écosse à la pomme de la
ferme, huile d'olive, soja, oignons tiges,
tuile de riz à l'encre de seiche et roquette
ENTREE: 15.- PLAT: 27.- CHF

Terrine de légumes grillés au pesto de basilic,
salade de rampon aux noix et figues séchées
ENTREE: 14.- PLAT: 26.- CHF

Cassolette d'escargots gratinée aux amandes,
beurre persillé à l'absinthe du val de Travers,
ENTREE: 14.- PLAT: 26.- CHF

Os à moëlle gratiné à l'ail et persil,
pain toasté et petite salade
ENTREE: 13.- PLAT: 24.- CHF

Cocottes à Partager

(2/4 ou 6 personnes)

Lapin à la moutarde
façon « grandma ToF » et ses légumes
(PAR PERSONNE) 29.- CHF

Cocotte de civet de sanglier et de saucisse
de cerf aux oignons grelots, garniture chas-
se
(PAR PERSONNE) 29.- CHF

ACCOMPAGNEMENTS:

- Cocotte de légumes de la ferme
(possible en plat 100% VEGAN)
EN PLAT: 16.- CHF

- Purée de pommes de terre grand mère
- Frites maison
- RIZ PitoF
- Tagliatelles* fraîches

1 OU 2 à CHOISIR AVEC: LES POISSONS,
LES VIANDES ET LES COCOTTES à PARTAGER!

TOUS LES MIDIS:

MENUS DU JOUR à 19.- / 21.- et 23.- CHF

NOS BOCAUX:

LES PLATS "COCOTTES" SONT ÉGALEMENT
DISPONIBLES EN BOCAUX à L'EMPORTER ET TOUS
LES AUTRES AUSSI SUR COMMANDE

LES POISSONS:

Dos de saumon d'Écosse mariné à l'ail noir, mi-cuit,
sauce pinot noir et citron vert,
humus de haricots coco au cumin
34.- CHF

Filets de perches meunières, mayonnaise* au Cénovis
32.- CHF

Black Burger de Gambas à l'aneth,
oignons rouges, roquette et mayo au maggi
(Possible en version Végétarienne avec steak de boulgour)
26.- CHF

LE COIN DU BOUCHER:

(boucherie de Maillefer bien entendu)

Onglet de boeuf de Maillefer (200 gr)
sauce et accompagnements à choix
37.- CHF

Cordon bleu de dinde maison, au jambon des
Grisons et fromage à raclette fumé des alpages,
pané à la graine de courge, sauce tartare maison
29.- CHF

Tartare de boeuf à ToF, recette secrète avec ou
sans les anchois maison
34.- CHF

Le ToF Burger, steak haché, maréchal, oignons
caramélisés, lard grillé
26.- CHF

Le Burger du Moment, demandez à ToF ou à
quelqu'un d'autre
26.- CHF

LES SAUCES A TOF

Poivre vert / beurre maître d'ToF / Sauce aux échalottes confites Sauce
Morilles (supp 4.- chf)

SPÉCIALS TOF:

LE PETIT BOUDIN HEIN HEIN HEIN
Boudin noir, mousseline de pommes de terre
et Tatin de pommes
29.- CHF

ROGNONS GROGNONS
Rognons de veau vaudois flambés au madère,
raviolis* aux champignons, petits légumes
29.- CHF

CA JOUE OU BIEN
Joue de boeuf braisée au vin blanc et raisins
du jardin, mousseline de courge de la ferme
aux graines de moutarde, et artichauts en
ravigote
29.- CHF

CARTE DES METS

LES FONDUES:

(minimum 2 personnes)

La Chasseronne:
au vin rouge et champignons
avec frites maison ou riz, salade verte
et bien entendu les sauces* du chef

Chevreuil et cerf 38.- CHF
(les 300 gr sup.: 10.- CHF les 100 gr)

La Chine'Tof:
et son bouillon aux légumes
avec frites maison ou riz, salade verte
et bien entendu les sauces* du chef

Boeuf 37.- CHF, Poulet 33.- CHF ou Mixte 36.- CHF
(les 300 gr sup.: 10.- CHF les 100 gr)

LA moite moite:
La fondue moitié moitié championne
du monde 2017/18 de la fromagerie
Auboranges de D. Wüthrich

28.- CHF

l'astérisque (*) signifie que les pâtes fraîches et les mayonnaises ne répondent pas aux exigences du label « Fait Maison »

LES DESSERTS:

Le café ou thé
mais... pour les GOURMANDS 9.- CHF

Dessert du jour 9.- CHF

The BrowTof, brownie maison aux noix et coeur
fondant chocolat blanc, caramel beurre salé 11.- CHF

Mousse aux marrons et crème double sur un
croquant palet breton 11.- CHF

Tartelette au chocolat fondant, le classique 11.- CHF

L' Tof Chrétien (Pas très léger mais méga bon!) 11.- CHF

Les Boules de glaces:(1,2,3 ou plus si affinités)
UNE: 3.50 CHF DEUX: 7.- CHF TROIS: 10.50

BIERES ARTISANALES DE LA REGION:

À LA PRESSION (25 CL):

LA TIAFFEL - BRASSERIE LA CHALLENGE
Bière blanche artisanale 5.- CHF

LA PEDZEL - BRASSERIE LA CHALLENGE
Bière ambrée APA 5.20 CHF

BOXER OLD BLONDE - BRASSERIE BOXER
Tip top quand on a soif 4.50 CHF

Le menu Pour Les petits à 22.-CHF:

velouté de courge de la ferme Aebi,
à la crème de tomme vaudoise

Terrine de légumes grillés au pesto de basilic

Filets de perches

Demi burger

The BrowTof, brownie maison aux noix et
coeur fondant chocolat blanc

boule de glace

PROVENANCES:

LES VIANDES VIENNENT TOUTES DE LA BOUCHERIE D'À CÔTÉ
(DE MAILLEFER) DU COUP SUISSE OU FRANCE ÇA DÉPEND DE LUI.
LA CHASSE VIENT D'AUTRICHE ET DE POLOGNE
LES POISSONS, LA PERCHE, DES LACS DE POLOGNE (DU LÉMAN
Y'EN A PAS ASSEZ...). LE SAUMON VIENT D'ÉCOSSE.-

LES VINS :

VINS AU VERRE (1DL) DE NOTRE CONTREE:

Fechy la colombe, R. Paccot (VD) 5.70 CHF

Villette la Combe, B. Bujard (VD) 6.60 CHF

Calamin La Ronce, L. Fonjallaz (VD) 7.60 CHF

Petite Arvine, P.A. Crettenand (VS) 8.- CHF

Pinot noir la colombe, R. Paccot (VD) 6.20- CHF

Gamaret, B. Bujard (VD) 7.- CHF

Clos du Ch, teau, Bonvin (VS) 6.80 CHF

Orchis, Merlot, L. Fonjallaz (VS) 9.- CHF

Merlot Rosé, Cave de la cll te (VD) 6.20- CHF

Oeil de Perdrix, Terres de Lavaux (VD) 6.60 CHF

VISITEZ NOTRE CELLIER

POUR Y CHOISIR VOTRE BOUTEILLE!!

ICI TOUS LES CRUS SONT SUISSES!

ET YA PAS DE CARTES DES VINS MAIS VOTRE
SERVEUR VOUS AIDERA SI VOUS SAVEZ PAS QUOI CHOISIR!

HAPPY TOF'HEURE:

TOUS LES JOURS DE 17H À 19H
UNE CHOPPE DE BINCHE POUR LE PRIX D'UNE PETITE
OU 2DL DE VIN POUR LE PRIX D'1DL