

CARTE DES METS

ENTREES ET SALADES:

Salade verte aux herbes et oignons frits
6.50 CHF

Glacé de petits pois et asperges vertes,
à la crème de tomme vaudoise,
ENTREE: 14.- PLAT: 26.- CHF

Tartare de dorade à la pomme, curry rouge,
herbes fraîches et graines de pavot
Comme au "L'AO"
ENTREE: 15.- PLAT: 27.- CHF

Terrine de museau aux légumes croquants
et sauce ravigote
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 gambas et saucisses de la
boucherie de Maillefer à l'ail des ours, pe-
tits légumes
(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 Pilof
- Tagliatelles* fraîches

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

À EMPORTER:

TOUT NOS PLATS SONT DISPONIBLES À EMPORTER
COMMANDEZ PAR TELEPHONE 30 MIN AVANT!
VOUS POUVEZ ENLEVER 30% DU PRIX DANS CE CAS

VOUS VOULEZ LES MANGER 2/3 JOURS PLUS TARD:
NOS COCOTTES ET LES SPÉCIALS TOF SONT DISPOS
SOUS VIDE SUR COMMANDE!

LES POISSONS:

Pavé de cabillaud, rôti, ragout de pois et asperges à
la tomate, jambon des Grisons croustillants
35.- CHF

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

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

LE COIN DU BOUCHER:

(boucherie de Maillefer bien entendu)

Onglet de boeuf en brochette avec légumes,
Sauce à choix
Crumble de pommes de terre à l'échalote
40.- 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 comme au "L'AO", recette
secrète mais avec ou sans les anchois maison
35.- CHF

Le Tof Burger, steak haché, maréchal, oignons
caramélisés, lard grillé
27.- 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

LES PANNARDS DE COCHON
Pieds de cochons du pays au madère et petits
légumes
29.- CHF

DONNE TA LANGUE AU TOF
Langue de boeuf sauce classique aux câpres et
mousseline de pommes de terre
29.- CHF

LES FONDUES:

(minimum 2 personnes)

La Tof'ronne:

au vin rouge qui tache du Canton
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 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)

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

Le menu Pour Les petits

a **22.-CHF:**

Glacé de petits pois et asperges vertes,
à la crème de tomme vaudoise

ou

Terrine campagnarde du chef

Filets de perches

ou

Demi burger

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

ou

boule de glace

INTOLÉRANCES:

Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances !!!

PROVENANCES:

Les viandes viennent toutes de la boucherie dit cùtè (De Maillefer) du coup suisse ou France. A a de pend de lui, la chasse vient d'Autriche et de Pologne. Les poissons, la perche, des lacs de Pologne (du t' man vien a pas assez...), La Dorade de Gite et le Cabilland sauvage de l'Atlantique.

LES DESSERTS:

Le café ou thé
mais... pour les GOURMANDS

9.- CHF

Dessert du jour

9.- CHF

Clafoutis de cerise et rhubarbe à la vanille

11.- CHF

Panna cotta à la vanille coulis de fruits rouges

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

(L'ARTISANT GLACIER À LA CONVERSION)

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 Rosè, Cave de la cùtè (VD) **6.20- CHF**

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

VISITEZ NOTRE CELLIER

POUR Y CHOISIR VOTRE BOUTEILLE!!

ICI TOUTS 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:

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

BIERES ARTISANALES DE LA REGION:

À LA PRESSION (25 CL):

LA TIAFFE! - BRASSERIE LA CHALLENGEISOISE

Bière blanche artisanale **5.- CHF**

LA PEDZEL - BRASSERIE LA CHALLENGEISOISE

Bière ambrée APA **5.20 CHF**

BOXER OLD BLONDE- BRASSERIE BOXER

Tip top quand on a soif **4.50 CHF**