

CARTE DES METS

ENTREES ET SALADES:

Salade verte aux herbes et oignons frits
6.50 CHF

Gaspacho façon Tof, tous les ingrédients comme en Espagne mais avec une tranche de pain gratinée au Gruyères de chez nous!

ENTREE: 14.- PLAT: 26.- CHF

Salade de quinoa aux légumes grillés par le chef, pesto de sarriette, oignons frits, petite tomme de chèvre du coin panée aux graines,

ENTREE: 14.- PLAT: 26.- CHF

Tartare de maigre à la nectarine, coriandre et oignons nouveaux, graines de lin
Comme au "L'AO"

ENTREE: 15.- PLAT: 27.- CHF

Carpaccio de boeuf aux copeaux de tomme d'Alpage et feuilles de roquette

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 quenelles de brochet de nos lacs faites maison, bisque d'écrevisse et 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 maigre rôti aux pignons rouges, thym, romarin, pommes de terre nouvelles, huile de curry vert et légumes

35.- CHF

Filets de perches meunières, mayonnaise* au Cénovis

34.- CHF

Black Burger de Saumon d'Écosse, 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 sauce rougail du chef, et garnitures à choix

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

Roastbeef de la boucherie de Maillefer
Copeaux de tomme d'Alpage, sauce tartare et frites maison

29.- 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:

LA SALADATOF

Saucisse à rôtir, tomme Vaudoise croustillante, tomates, haricots verts et radis blancs

29.- CHF

LES GROGNONGONS

Rognons de veau flambés au Madère, chate-relles d'été, petits pois et tagliatelles

29.- CHF

DONNE TA LANGUE AU TOF

Langue de boeuf sauce classique aux câpres et mousseline de pommes de terre

29.- CHF

CARTE DES METS

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 »

LES DESSERTS:

Le café ou thé
mais... pour les GOURMANDS

Dessert du jour	9.- CHF
Coupe de fruits de saison, crème double de la Gruyères et meringue	9.- CHF
Parfait glacé à l'absinthe du Val de Travers et pistaches, 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'ARTISAN CLACIER À LA CONVERSION)

BIERES ARTISANALES DE LA REGION:

À LA PRESSION (25 CL):	
LA TIAFFEL - 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

Le menu Pour Les petits à **22.-CHF:**

Petit Gaspacho façon Tof, comme en Espagne
avec une tranche de pain gratinée au Gruyères

AOP

OU

Terrine campagnarde du chef

Filets de perches

OU

Demi burger

Coupe de fruits de saison, crème double de la
Gruyères et meringue

OU

boule de glace

INTOLÉRANCES:

Chef re cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous
donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent de-
clencher des allergies ou des intolérances !!!

PROVENANCES:

Les viandes viennent toutes de la boucherie dit cùtè
(De Maillefer) du coup suisse ou France. A a dt pend. de lui...
Les poissons, la perche, des lacs de Pologne (du Lt man vien
à pas assez...), Le Maigre du lac Atlantique et le brochet des
lacs Suisses

LES VINS :

VINS AU VERRE (1dl) DE NOTRE COUNTRY:

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 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'1 DL