

# CARTE SPÉCIALE «FERMETURE COVID NUMERO 3»

## DU LUNDI AU VENDREDI:

A venir chercher sur place Entre 11h30 et 19h30,  
Ou à se faire livrer!

(Commande avant 11h30 pour livraison entre 12h et 13h et avant 13h pour livraison entre 13h et 14h30)

### Deux Menus Du Jour à 14.- et 16.- chf

(à suivre sur nos pages instagram et facebook)

### Les Huitres 15.- chf les 6 ou 28.- les 12

(Marennes d'Oléron fines de Claire 12)

### Le TOF Burger (CH) et frites à 18.- chf

(steak haché (FR), maréchal, oignons caramélisés, lard grillé (CH))

### Le Cordon Bleu (CH) à TOF et frites à 18.- chf

(Poitrine de poulet Suisse, jambon cru des Grisons, raclette fumé)

### Le Tartare (CH) comme au L'AO et frites à 18.- chf

(Le classique comme dans notre autre restaurant le L'AO)

### Le Tartare de saumon (Ecosse) du L'AO et frites à 18.- chf

(Gingembre, ciboulette, oignons tige, sauce soja et graines de tournesol)

### La Souris d'agneau (NZ) à 20.- chf

(Polenta Crémeuse et légumes)

### La TOF' BOX (100% Fait Maison):

(un menu pour 2/4 ou 6 personnes et tu n'as «presque» rien à faire à commande minimum 3h à l'avance)

#### EN ENTRÉE:

Terrine campagnarde de chevreuil à la châtaigne  
(Fournie sous vide, ya pu qu'à ouvrir, mettre dans un plat et servir avec les cornichons)

#### EN PLAT:

Une cocotte à réchauffer 35 min au four à 180° C)

**A choix:** Civet de sanglier (Aut) et légumes

**OU** Lapin de France à la moutarde façon Grandma Tof, avec légumes

**OU** Le Cabri (Fr) rôti à la Pedze d'Echallens, pannais et pommes de terres

#### EN DESSERT:

Une tartelette au chocolat fondant

#### A BOIRE:

Une bouteille de Vin L. Fonjallaz (\*2 bouteilles pour 6)

A choix: Epine Noire, Pinot Noir - Epeuse Ou Orpin, Gamay - Saillon

**90.- chf POUR 2:**  
(ou 70.- chf sans vin)

**160.- chf POUR 4:**  
(ou 140.- chf sans vin)

**250.- chf POUR 6\*:**  
(ou 210.- chf sans vin)

**COMMANDE PAR TEL : 021.625.0.145**

# NOS SOIREEES SPECIALES:

TOUS LES LUNDIS:  
DE 16H à 19H30:

## LE DEMI COQUELET RÔTI

Un Demi coquelet Suisse rôti par le chef  
Sauce Diable et les bonnes frites maison

18.- chf OU 22.- chf (avec une bière ou un verre de clos du château)

TOUS LES MARDIS:  
DE 16H à 19H30:

## Les Moules Frites

1Kg\* de moules cuites au chasselas Vaudois  
et des bonnes frites maison

15.- chf OU 19.- chf (avec une bière ou un verre de calamin)

\* Attention: Les moules sont pesées avant cuisson le poids final peut différer

TOUS LES MERCREDIS:  
DE 16H à 19H30:

## LA PAËLLA DU CHEF

La fameuse paëlla Valenciana du Chef  
Cuite avec passion comme l'aurait fait la Abuela!

18.- chf OU 22.- chf (avec une bière ou un verre de clos du château)

TOUS LES JEUDIS:  
DE 16H à 19H30:

## LES GAMBAS AU KG\*

Les gambas pas à gogo mais au kilo\*!  
Flambées à l'absynthe du val de travers  
avec frites maison!

25.- chf

\* Attention: Les gambas sont pesées avant cuisson le poids final peut différer

# LA TOF BOX: "MENU DE FÊTES!"

(A partir de mercredi 16 et sur commande, 24 h à l'avance)

Venez tout chercher froid et sous vide et finissez le boulot chez vous, le jour même ou le lendemain (48h maxi)!

## à 60.- chf par personne Vins disponibles à la bouteille

Crevettes roses, crevettes grises, bulots et bigorneaux  
Aïoli du chef et petite salade de wakame au sésame  
Calamin la ronce, L. Fonjallaz, Epesses (22.- chf la btl)

Foie gras mis cuit en terrine au naturel,  
gelée au porto rouge et brioche maison  
Petite Arvine, P.A. Crettenand, Saillon (30.- chf la btl)

Suprême de pintade truffé, petit jus corsé  
Pommes de terre confites à la graisse de canard et fagot de haricots verts  
OU

Noix de St Jacques rôties à la citronnelle, sauce crème au kafir  
Pommes de terre safranées et haricots verts  
Clos du Châ teau, Domaine Bonvin, Sion (24.- chf la btl)

Bûche roulée au marron et chocolat, parfumée à l'amaretto,  
et ses éclats caramélisés, tuile à la châtaigne  
OU

Charlotte à la mangue et passion, crumble palet breton  
Petite Arvine, P.A. Crettenand, Saillon (30.- chf la btl)

## Suggestions de présentations du menu:



# COMMENT FAIRE ??

1) Crevettes roses, crevettes grises, bulots et bigorneaux, aioli du chef  
et petite salade de wakame au sésame

Pas grand chose, disposer dans l'assiette suivant votre inspiration et servir avec un peu de pain de votre boulanger préféré, et du beurre (salé de préférence)

\*\*\*\*\*

2) Foie gras mis cuit en terrine au naturel, gelée au porto rouge et brioche maison

Présenter le foie gras sur sa gelée au Porto,

vous pouvez passer la brioche au four 4 min à 140°C en chaleur tournante

Attention de ne pas l'oublier au four!

\*\*\*\*\*

3) Suprême de pintade truffé, petit jus corsé

Pommes de terre confites à la graisse de canard et fagot de haricots verts OU

Noix de St Jacques rôties à la citronnelle, sauce crème au kafir

Pommes de terre safranées et haricots verts

Le four étant déjà à 140°C mettez y vos assiettes pour les chauffer.

- Les sauces: versez les sauces dans une petite casserole et faites les réchauffer tranquillement à feu doux

- Pour la pintade et les légumes: faites des petits trous dans les sacs sous vide (sauf celui de la sauce) et faites les réchauffer 3 min au micro onde à puissance moyenne.

- Pour les Saint Jacques ouvrez les sacs et disposez tout dans un plat, réchauffez au four traditionnel (chaleur tournante) à 140°C

Finition: Versez la sauce à l'aire d'une cuillère de manière artistique (disposez là en faisant des cercles avec votre cuillère par exemple) dans l'assiette. Ouvrez délicatement les sacs chauffés au micro-onde ou sortez le plat du four et sans vous brûler, présentez leur contenu au centre des assiettes, n'hésitez pas à ajouter une petite touche personnelle de décoration (branche de persil, ou de citronnelle, feuille de citron...)

\*\*\*\*\*

4) Bûche roulée au marron et chocolat, parfumée à l'amaretto,  
et ses éclats caramélisés, tuile à la châtaigne

OU

Charlotte à la mangue et passion, crumble palet breton

Allez on sort tout du frigo, on dispose sur de jolies assiettes et on se lâche sur la présentation en s'aidant de sucre glace, ou de fruits secs.

Suggestion du chef: Si vous avez des assiettes noires, posez une cuillère ou fourchette sur l'assiette et saupoudrez la de sucre glace, enlevez la délicatement et hop vous avez un joli dessein dans votre assiette, ya plus qu'à disposer le dessert dessus!

Merci ! Et Bon Appétit!

Chef TDF



LES HUITRES  
**Marennnes d'Oléron N 2**

15.- CHEF LES 6  
28.- CHEF LES 12