

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)

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 Oly Orpin, Gamay - Saillon

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

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

210.- chf POUR 6*:
(ou 250.- chf avec 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

COMMENT FAIRE ??

1) Terrine maison

Ouvrez le sachet, plantez votre couteau dedans
armez vous de votre meilleure baguette
venant de chez le boulanger et: DEGUSTEZ ;-)
(La terrine se conserve facilement au frigidaire
3/4 jours après ouverture)

2) Lapin à la moutarde /

Civet de sanglier / Cabri à la pedze

- Munissez vous de la cocotte de la grand mère ou simplement d'une casserole avec couvercle
 - ouvrez le sac contenant la viande et versez son contenu dans la cocotte
- couvrez et réchauffez à feu doux 10/15 minutes sans oublier de remuer de temps en temps pour que ça n'accroche pas
- puis versez les légumes et les pommes de terre dans la cocotte et continuez à réchauffer pendant 10/15 minutes
 - Et voilà ya plus qu'à servir dans vos plus belles assiettes

5) Tartelette au chocolat fondant

- La tartelette se réchauffe 8 min au four préchauffé à 180° C.

Merci ! Et Bon Appétit!

Vincent et TOF