

CARTE DES METS

ENTREES ET SALADES:

Salade mêlée du chef aux herbes

6.50 CHF

Tarte tatin de tomates cerises
À la tomme Vaudoise, petite salade verte

ENTREE: 14.- PLAT: 17.- CHF

Tourte feuilletée aux ris de veau, bolets et thym,
petite verdure

ENTREE: 16.- PLAT: 19.- CHF

Le Tartare de saumon du L'AO
(Gingembre, ciboulette, oignons tige, sauce soja
et graines de tournesol)

ENTREE: 16.- PLAT: 19.- CHF

Carpaccio d'onglet de boeuf de la boucherie
de Maillefer, vinaigrette aux épices orientaux,
salade de roquette

ENTREE: 16.- PLAT: 19.- CHF

Os à moëlle gratiné à l'ail et persil,
pain toasté et petite salade

ENTREE: 14.- PLAT: 17.- CHF

Cocottes à Partager

(2/4 ou 6 personnes)

Lapin à la moutarde
façon « grandma Tof », ses légumes et purée
de pommes de terre

(PAR PERSONNE) 19.- CHF

Cocotte de gambas et saucisse à rôtir à la
bisque et ses petits légumes et riz piTof

(PAR PERSONNE) 19.- CHF

Cocotte de légumes de la ferme et riz aux her-
bes (possible pour une personne, plat 100%
VEGAN).

EN PLAT: 11.- CHF

SPÉCIAUX TOF:

Demandez l'ardoise
à votre serveuse (eur)
préférée (é)

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

LES POISSONS:

filet de loup de mer à la Provençale et roesti de
pommes de terre aux légumes croquants

34.- CHF

Pavé de cabillaud rôti sauce au vin rouge acidulée, mous-
seline de pommes de terre et légumes

35.- CHF

LE COIN DU BOUCHER:

(boucherie de Maillefer bien entendu)

Onglet de boeuf, sauce aux échalotes con-
fites, frites et légumes

38.- 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
frites maison et légumes

19.- CHF

Tartare de boeuf comme au "L'AO", recette
secrète mais avec ou sans les anchois maison
frites maison et salade

35.- CHF

La Souris d'agneau braisée aux 4 épices
Polenta Crémèuse et légumes

19.- CHF

Le Tof Burger, steak haché, maréchal, oignons
caramélisés, lard grillé, frites maison

17.- CHF

Le Burger du Moment, demandez à Tof ou à
quelqu'un d'autre

16.- 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)

CARTE DES METS

LES DESSERTS:

Le café ou thé
mais... pour les GOURMANDS

9.- CHF

Dessert du jour

9.- CHF

Tartare de rhubarbe et nectarine à la menthe fraîche, sorbet citron vert

11.- CHF

Pana cotta à la vanille, compotée de cerises à l'armagnac et cannelle

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)

Le menu Pour Les petits à 22.-CHF:

Demi Tarte tatin de tomates cerises
A la tomme vaudoise, salade verte

00

Terrine campagnarde du chef, salade verte

Filets de loup de mer, mayonnaise au cénovis,
frites et légumes

00

Demi burger, frites maison

éclair mascarpone et Nutella

00

boule de glace à choix

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 d'à côté (De Maillefer) du coup suisse ou France ça dépend de lui... Les poissons, le loup de mer de grèce, le cabillaud de l'Atlantique et le Saumon d'Ecosse

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

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 clette (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

DES DIGEOS SYMPA: MADE IN SUISSE

LES ALCOOLS DE FRUITS DE LA FERME HENNY
AU MONT SUR LAUSANNE:

La Pomme, Eau de vie 43% (4cl) 8.00 CHF

Le Prunneau, Eau de vie 43% (4cl) 8.00 CHF

Le Coing, Eau de vie 43% (4cl) 8.00 CHF

La Grappa barrique 43% (4cl) 12.- CHF

La pomme barrique 43% (4cl) 12.- CHF

Le Prunneau barrique 43% (4cl) 12.- CHF

MAIS AUSSI:

La Grappa Oll la lie 42% (4cl) 10.- CHF
L.Fonjallaz (Epesses)

La Vieille Prune Bio 42% (4cl) 12.- CHF
R. + A. Greninger (Stehrenberg)