

# CARTE DES METS

## SPECIALE TERRASSE 2021

### ENTREES ET SALADES:

Salade mêlée du chef aux herbes  
6.50 CHF

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

ENTREE: 12.- PLAT: 24.- CHF

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

ENTREE: 12.- PLAT: 24.- CHF

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

ENTREE: 14.- PLAT: 27.- 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)

### LES DESSERTS:

Le café ou thé  
mais... pour les GOURMANDS

9.- CHF

Dessert du jour

9.- 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)

### LES PLATS:

Deux Menus Du Jour  
(Contrôle l'ardoise à l'entrée)  
19 ET 21.- CHF

Le poisson de la semaine  
(N'hésite pas à demander)  
25.- 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  
25.- CHF

Tartare de boeuf comme au "L'AO", recette  
secrète mais avec des bonnes frites maison  
24.- CHF

La Souris d'agneau braisée aux 4 épices  
Polenta Crémeuse et légumes  
28.- CHF

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

Le Veg Burger, steak maison de quinoa, oignons  
caramélisés, tomates séchées, salade  
24.- CHF

### LES SPECIALES:

LUNDI SOIR:

Le Demi Coquelet suisse roti, sauce Diable et  
les bonnes frites maison 22.- CHF

MARDI SOIR:

Les Moules marinières cuites au chasselas  
Vaudois et frites une fois 19.- CHF

MERCREDI MIDI ET SOIR:

La fameuse paëlla du Chef Cuite avec passion  
comme l'aurait fait la Abuela! 22.- CHF

JEUDI SOIR:

Les Gambas à GOGO! Flambées à l'ail et à  
l'absinthe du Val de travers 29.- CHF

L'astérisque (\*) signifie que les mayonnaises ne répondent  
pas aux exigences du label « Fait Maison »

### INTOLÉRANCES:

Chef et cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous  
donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent dé-  
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,  
l'agneau vient de Nouvelle Zélande et  
Le Saumon vient d'Écosse

# CARTE SPÉCIALE «A EMPORTER»

**DU LUNDI AU VENDREDI:**

*A venir chercher sur place Entre 11h30 et 19h30,*

**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 VEG' Burger et frites à 18.- chf**

(steak maison de quinoa, oignons caramélisés, tomates séchées, salade)

**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** (Menu complet 100% Fait Maison):

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

Terrine campagnarde du Chef

\*\*\*\*\*

Une cocotte à réchauffer:

**A choix:** Blanquette de veau Suisse à l'ancienne et légumes

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

**OU** L'Agneau de lait (NZ) rôti à la Pedze d'Echallens, légumes et pommes de terres

\*\*\*\*\*

Une tartelette au chocolat fondant

\*\*\*\*\*

**EN OPTION:** La bouteille de Vin (\*2 bouteilles pour 6)

A choix: Epine Noire, L.Fonjallaz - Epesse OU Gamaret, L.B. Bujard Villette

**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 SPECIALES A EMPORTER:

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 /

Blanquette de veau / Agneau de lait 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!

TOF et Vincent

# POUR LA FÊTE DES MAMANS: DIMANCHE 9 MAI A EMPORTER!

MENU A SIMPLEMENT RECHAUFFER CHEZ VOUS

(A venir chercher soit vendredi 7 de 15h a 19h  
soit dimanche 9 de 10h a 12h - Le menu se conserve 3 jours au frigo)

49.- OU 54.- CHF (AVEC 2 ENTREES):

Petit amuse bouche pour détendre Maman

\*\*\*\*\*

Tartare de loup de mer au citron et coriandre,  
ciboulette, oignons tiges et asperges vertes

OU

Terrine de foie gras de canard au Porto,  
chanterelles au vinaigre et Brioche maison

\*\*\*\*\*

Dos de saumon d'Ecosse grillé,  
Sauce vierge au basilic, écrasée de pommes de terre  
à l'huile d'olive, asperges croquantes

OU

Onglet de boeuf de la boucherie de Maillefer,  
sauce aux échalotes confites,  
courgettes grillées et pommes de terre fondantes

\*\*\*\*\*

Tartare de fraises et rhubarbe à la menthe fraîche

OU

Tartelette au chocolat fondant, glace vanille

A BOIRE:

**CALAMIN LA RONCE, L. FONJALLAZ (4.- LE DL, 10.- LES 3DL, 22.- LA BTL)**

**DÉZALEY LES GRADINS, L. FONJALLAZ (18.- LA 1/2 BTL)**

**GAMARET, VILLETTE, L.B. BUJARD  
(4.50 LE DL, 12.- LES 3DL, OU 28.- LA BTL)**

**DES BUBULLES: PROSECCO MILLESIMATO NANNI RIZZI  
(19.- LA BTL)**





# MENU UN CHEF À LA MAISON !

À EMPORTER DU LUNDI AU VENDREDI  
SUR COMMANDE 24H À L'AVANCE

**TARTARE DE SAUMON D'ÉCOSSE AU GINGEMBRE  
HUILE D'OLIVE, SAUCE SOJA ET OIGNON TIGE**

**OU / ET**

**MARBRÉ FOIE GRAS DE CANARD ET TERRINE DE CAMPAGNE  
AU PORTO ROUGE, CHUTNEY D'ANNANAS, SALADE VERTE**

\* \* \* \* \*

**PAVÉ DE MAIGRE RÔTI, SAUCE CRÈME À LA CITRONNELLE,  
MOUSSELINE DE PANAIS AU SAFRAN, JULIENNE DE LÉGUMES CROQUANTS**

**OU**

**FILET MIGNONS DE COCHON DU PAYS, SAUCE AUX MORILLES,  
POMMES DE TERRE LYONNAISE ET POIS GOURMANDS**

\* \* \* \* \*

**TARTELETTE AU CHOCOLAT FONDANT, GLACE GINGEMBRE**

**OU**

**CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES, CROQUANT PALET BRETON**

**Menu: 54.- chf Avec 2 Entrées ou 49.- Avec 1 Entrée**

## À BOIRE:

**CALAMIN LA RONCE, L. FONJALLAZ (4.- LE DL, 10.- LES 3DL, 22.- LA BTL)  
DÉZALEY LES GRADINS, L. FONJALLAZ (18.- LA 1/2 BTL)**

**CUVÉE BARIQUE, CLOS DU CHÂTEAU, BONVIN  
(5.- LE DL, 14.- LES 3DL, 18.- LA 1/2 BTL OU 32.- LA BTL)**

**GAMARET, VILLETTE, L.B. BUJARD  
(4.50 LE DL, 12.- LES 3DL OU 28.- LA BTL)**



**CHEZ TOF**  
MAILLIER 145 - BRASSERIE ET PLUS ENCORE...

RÉSERVATIONS: 021.625.0.145 OU CONTACT@CHEZTOF.CH

# Menu Un Chef à la Maison: COMMENT FAIRE ??

1) Tartare de saumon d'Ecosse au gingembre  
huile d'olive, sauce soja et oignon tige OÙ / ET  
Marbré Foie gras de canard et terrine de campagne  
au porto rouge, Chutney d'annanas, salade verte

- Tout est présenté dans l'assiette, versez l'assaisonnement sur le tartare et ajoutez juste un filet d'huile d'olive sur la salade! N'oubliez pas d'acheter un peu de pain à la boulangerie du coin

\*\*\*\*\*

2) Pavé de maigre rôti, sauce crème à la citronnelle,  
mousseline de panais au safran, julienne de légumes croquants

- La sauce: versez la sauce dans une petite casserole et réchauffer tranquillement à feu doux en remuant
  - La mousseline de panais se réchauffe 2 min au micro onde à puissance moyenne en ayant préalablement fait des petits trous dans le sac sous vide, sinon 5 minutes dans une petite casserole à feu doux, ne pas oublier de remuer.
  - Le poisson et les légumes sont à réchauffer au four traditionnel directement dans la barquette fermée (chaleur tournante) 8 minutes environ à 160°C
- Finition: Verser la sauce à l'aide d'une cuillère de manière artistique (disposez là en faisant des cercles avec votre cuillère par exemple) dans l'assiette. Ouvrir délicatement les sacs chauffés au micro-onde et sortir le plat du four sans se brûler, présenter leur contenu au centre des assiettes, ne pas hésiter à ajouter une petite touche personnelle de décoration

\*\*\*\*\*

3) Filet mignons de cochon du pays, sauce aux morilles,  
pommes de terre lyonnaise et pois gourmands

- La sauce: Faire comme pour la sauce du maigre
- tout le reste est à sortir du frigo 30 min à l'avance, puis à réchauffer dans la barquette fermée au four traditionnel (chaleur tournante si possible) à 160°C pendant 8min.

\*\*\*\*\*

4) Tartelette au chocolat fondant, glace gingembre OÙ  
Charlotte aux fruits rouges, croquant palet breton

- La tartelette se réchauffe 8 min au four préchauffé à 180°C, disposer la glace dans l'assiette à côté de la tartelette, déguster de suite
- La charlotte est à sortir du réfrigérateur et à consommer de suite

Merci ! Bon Appétit et Vivement qu'on vous accueille de  
nouveaux chez Nous!!

**TDF et Vincent**