

# CARTE DES METS

## ENTREES ET SALADES:

Salade mêlée du chef aux herbes

6.50 CHF

Tarte tatin de tomates cerises

A la tomme Vaudoise, petite salade verte

ENTREE: 14.- PLAT: 17.- CHF

Cassolette de champignons des bois,  
crème montée à l'ail doux, pain grillé aux herbes

ENTREE: 16.- PLAT: 19.- CHF

Velouté de courge, crème au raifort, éclats de  
chataigne et croutons toastés au thym

ENTREE: 16.- PLAT: 19.- CHF

Carpaccio de cerf, huile d'olive aux bolets,  
confiture d'airelles et feuilles 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 civet de marcassin aux oignons  
grelots, carottes et tagliatelle fraîches à la  
farine complète de notre ami Vito <sup>(Vitalia)</sup>

(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

## SPÉCIALS 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:

Pavé de saumon d'Écosse mariné Gravlax, beurre blanc  
aux agrumes, fondue de poireaux et pommes de  
terre façon papet Vaudois

34.- CHF

Risotto de gambas au pinot noir, champignons des bois  
et radis noir

19.- CHF

## LE COIN DU BOUCHER:

(boucherie de Maillefer bien entendu)

Onglet de boeuf, sauce aux échalotes  
confites, frites maison 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  
frites et légumes

19.- CHF

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

35.- CHF

Osso bucco de veau braisé au chasselas et à la  
liveche, polenta crémeuse de la mama, 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

Crème brûlée à la raisinée de Fernand au  
Mont Sur Lausanne

11.- CHF

Tarte Tatin de Pommes de la ferme Henny,  
glace caramel beurre salée

11.- CHF

Tartelette au chocolat fondant, le grand 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

velouté de courge, crème au raifort, éclats de  
chataigne et croûtons  
\*\*\*\*\*

Pavé de saumon d'Ecosse, mayonnaise au cé-  
novis, frites et légumes

Demi burger, frites maison  
\*\*\*\*\*

éclair mascarpone et Nutella

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 cùte (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)