

CARTE DES METS

ENTREES ET SALADES:

Salade mêlée du chef aux herbes



6.50 CHF

Tarte fine de légumes oubliés rôtis au miel
Cerneaux de noix et bleuchâtel, petite salade verte

ENTREE: 14.- PLAT: 27.- CHF

Oeuf meurette, sauce vin rouge du pays,
échalotes oignons grelots, lardons, champignons



ENTREE: 16.- PLAT: 29.- CHF

Crème Dubarry parfumée au parmesan,
Emietté de truite fumée du Léman, petits croûtons



ENTREE: 14.- PLAT: 27.- CHF

Tartare de saumon d'Ecosse, à la pomme de la
ferme Henny, gingembre, huile d'olive, soja et
graines de sésame



ENTREE: 16.- PLAT: 29.- CHF

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



ENTREE: 14.- PLAT: 27.- 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) 29.- CHF

Cocotte de joues de cochon du Pays au
madère, légumes et tagliatelles fraîches à
la farine complète de notre ami Vito (V. Italia)



(PAR PERSONNE) 29.- CHF

Cocotte de légumes du moment au lait de coco
et curry, tofu suisse bio rôti et riz aux herbes
(possible pour une personne, plat 100% VEGAN)



EN PLAT: 22.- CHF

SPÉCIAUX TOF:

Demandez à votre serveuse (eur) préférée (é)

MENU GASTROTOF:

Une Entrée + un Plat + un Dessert à **52.- CHF**

Suivant les choix proposés par le service
Demandez l'ardoise!

L'astérisque (*) signifie que les pâtes fraîches et les
mayonaises ne répondent pas aux exigences du label «
Fait Maison»

POISSONS:

La sole meunière, beurre aux amandes tor-
réfiées, pommes vapeur et petits légumes

34.- CHF

Risotto de gambas au pinot noir, légumes de saison

29.- CHF

LE COIN DU BOUCHER:

(boucherie de Maillefer bien entendu)

Entrecôte de boeuf angus

(rasé sur Os 4 semaines)

(250 GR) 42.- CHF

l'Onglet de boeuf

(200 GR) 38.- CHF

Sauce aux échalotes confites,
frites maison et légumes



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

29.- CHF

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



35.- CHF

Souris d'agneau braisée au chasselas,
Provençale de haricots cocos aux petits légumes



34.- CHF

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

28.- CHF

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

28.- 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

Dessert du jour **9.- CHF**

Crème brûlée au toberone LA LA HI OU **9.- CHF**

Crème brûlée au toberone LA LA HI OU  **11.- CHF**

Tarte Tatin de Poires de la ferme Henny, glace
caramel beurre salée **11.- CHF**

Molleux chocolat fondant, comme avant au L'AO **12.- 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:**

Tarte fine de légumes oubliés rôtis au miel


Crème de choux fleur
parfumée au parmesan

Saumon d'Ecosse en Nuggets maison,
frites et légumes




Demi burger, frites maison

Petit dessert du chef


boule de glace à choix

INTOLÉRANCES:

nous vous donneront volontiers des informations sur les mets qui
peuvent déclencher des allergies ou des intolérances !!!

ss lactose:  ss gluten: 

PROVENANCES:

Les viandes viennent toutes de la boucherie d'à côté
(De Maillefer) du coup suisse ou France ça dépend de lui... Les
poissons, la sole de l'atlantique nord, 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**

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)

LES VINS :

VINS AU VERRE (1dl) DE NOTRE CONTREE:

Fechy la colombe, R. Paccot (VD) **5.90 CHF**

Pinot Gris, B. Bijard (VD) **6.80 CHF**

Calamin la Ronce, L. Fonjallaz (VD) **7.60 CHF**

Petite Arvine, P.A. Crettenand (VS) **7.80- CHF**

Pinot noir la colombe, R. Paccot (VD) **6.20- CHF**

Gamaret, B. Bijard (VD) **7.- CHF**

Clos du Ch, teau, Bonvin (VS) **6.80 CHF**

Orchis, Merlot, L. Fonjallaz (VS) **9.- CHF**

Merlot Rosé, Cave de la cll te (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