

CARTE DES METS

ENTREES ET SALADES:

Salade mêlée du chef aux herbes



7.50 CHF

Tarte fine aux tomates cerises confites au thym
Glace au fromage de chèvre, basilic et salade verte

ENTREE: 16.- PLAT: 29.- CHF

Caviar d'aubergine aux épices sur une foccacia maison à la sarriette et tuile de Parmesans

ENTREE: 16.- PLAT: 29.- CHF

Carpaccio de coeur de rumpsteak de boeuf
Sauce chimichuri, copeaux de gruyères 24 mois et feuilles de roquette

ENTREE: 18.- PLAT: 35.- CHF

Ceviche de truite saumonée du Léman, patate douce fondante, oignons rouges, tomates, lime et ciboulette

ENTREE: 16.- PLAT: 29.- CHF

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

ENTREE: 15.- PLAT: 28.- CHF

POISSONS:

Filet de truite saumonée du Léman sauce crème au citron confit, raviolis ricotta citron et poêlée de légumes aux olives taggiasches

37.- CHF

Risotto au poulpe grillé, chasselas et parmesans, sauce vierge

34.- CHF

LE COIN DU BOUCHER:

(boucherie de Maillefer bien entendu)

Entrecôte de boeuf angus

(râsée sur Os 4 semaines)

(250 GR) 44.- CHF

l'Onglet de boeuf

(200 GR) 39.- CHF

La Côte de boeuf (sur commande)

(PAR PERSONNE) ENTRE 45 ET 55.- CHF

Sauce aux chanterelles, 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

32.- CHF

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

36.- CHF

Le Paillard de veau, beurre à l'ail et cresson, tomates séchées, câpres, roquette et tagliatelles

42.- CHF

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

29.- CHF

Le Vegi Burger, steak végé maison, oignons, tomates et fromage Maréchal, frites maison

29.- 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 gambas et saucisse à rôtir à l'ail des ours, tagliatelles fraîches à la farine complète de notre ami Vito (VITAlia)

(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

SPÉCIALS TOF:

Demandez à votre serveuse (eur) préférée (é)

MENU GASTROTOF:

Une Entrée + un Plat + un Dessert à 55.- CHF

Suivant les choix proposés par le chef
Demandez au serveur l'ardoise!

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

LES FONDUES:

(minimum 2 personnes)

La Tof'ronne (300gr par personne):
au vin rouge qui tache du Canton
avec frites maison ou Riz, salade verte
Boeuf 39.- CHF, Poulet 34.- CHF ou Mixte 36.- CHF
(sup.: 10.- CHF les 100 gr)

La Chine'Tof (300gr par personne):
et son bouillon aux légumes
avec frites maison ou Riz, salade verte
Boeuf 39.- CHF, Poulet 34.- CHF ou Mixte 36.- CHF
(sup.: 10.- CHF les 100 gr)

CARTE DES METS

LES DESSERTS:

Le café ou thé
mais... pour les GOURMANDS

Dessert du jour **9.- CHF**

Panna cotta aux fruits rouges **9.- CHF**

Pêche pochée au thym citron et miel, glace limoncello **12.- CHF**

 Si sans glace avec sorbet citron vert **12.- CHF**

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

L' Tof Chrétien (Pas très léger mais méga bon!) **12.- CHF**

Les Boules de glaces:(1,2,3 ou plus si affinités)

UNE: 4.- CHF DEUX: 7.50 CHF TROIS: 11.-

(L'ARTISAN CLACIER À LA CONVERSION)

Le menu Pour Les petits à **24.-CHF:**

Tarte fine aux tomates cerises confites


La petite mûlée pour les petiots

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 truite du Léman, 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) **10.- CHF**

Le Prunneau, Eau de vie 43% (4cl) **10.- CHF**

Le Coing, Eau de vie 43% (4cl) **10.- 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) **6.10 CHF**
Pinot Gris, B. Bijard (VD) **6.90 CHF**
Calamin la Ronce, L. Fonjallaz (VD) **7.80 CHF**
Petite Arvine, P.A. Crettenand (VS) **8.00- CHF**

Pinot noir la colombe, R. Paccot (VD) **6.70- CHF**
Gamaret, B. Bijard (VD) **7.20 CHF**
Clos du Ch, teau, Bonvin (VS) **7.10 CHF**
Orchis, Merlot, L. Fonjallaz (VS) **9.- CHF**

Merlot Rosé, Cave de la cll te (VD) **6.50- CHF**
Oeil de Perdrix, Terres de Lavaux (VD) **6.80 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

PINARD & ROCKSTAR

CHEZ! TOF
Maillet 145 - Brasserie et plus encore...

CHEZ! TOF
Maillet 145 - Brasserie et plus encore...



WWW.CHEZTOF.CH

RÉSERVATIONS:
021.625.01.45

VENDREDI 16 SEPTEMBRE 2022

LA SOIRÉE: 60.- CHF PAR PERSONNE

LA DÉGUST (18H30/19H30):

Les Celliers de Sion avec le domaine Varone et le domaine Bonvin

LE REPAS:

Amuse bouche: Ceviche de Gambas au Yuzu

Cuisses de Grenouilles sautées au beurre persillé,
focaccia à la sarriette et tomates séchées

ou

Tartare de truite saumonée du Léman, oignons rouges,
ciboulette, graines de lin et huile d'olive citron

Onglet de boeuf de la boucherie de Maillefer, sauce béarnaise,
pommes de terre nouvelles au thym et légumes du moment

ou

Dos de saumon d'Ecosse, juste saisi, sauce vierge à la verveine
citronnelle du jardin, risotto au parmesan

Mousse au chocolat, glace caramel beurre salé

ou

Pannacotta au thym citron, coulis aux fruits rouges

LE CONCERT:

Nikosolo et sa guitare (22h/minuit):