


CARTE DES METS

ENTREES ET SALADES:

Salade mêlée du chef aux herbes  **7.50 CHF**

Crumble de courge au miel et romarin
Glace chèvre et salade verte **ENTREE: 16.- PLAT: 29.- CHF**

Focaccia maison à la sarriette, artichauts et tomates confits, olives noires, tuile de parmesan  **ENTREE: 16.- PLAT: 29.- CHF**


Carpaccio de rumpsteak de cerf, huile aux bolets confiture d'airelles et tomme d'alpage  **ENTREE: 18.- PLAT: 35.- CHF**

Tartare d'Omble chevalier de nos lacs et d'avocat relevé au piment d'Espelette, vinaigrette à la mandarine, verdure  **ENTREE: 16.- PLAT: 29.- CHF**


Os à moëlle gratiné à l'ail et persil, pain toasté et petite salade  **ENTREE: 15.- PLAT: 28.- CHF**

Cocottes à Partager

(2/4 ou 6 personnes)

Lapin à la moutarde façon « grandma Tot », ses légumes et purée de pommes de terre  **(PAR PERSONNE) 29.- CHF**

Civet de cerf braisé au vin rouge du pays et oignons grelots, 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**

POISSON:

Filet d'omble chevalier de nos lacs, beurre blanc au chasselas, ravioles* à la courge et noix **37.- CHF**

LE COIN DU BOUCHER:

(boucherie de Maillefer bien entendu)

Entrecôte de boeuf angus   (rassie sur Os 4 semaines) **(250 GR) 44.- CHF**


l'Onglet de boeuf   **(200 GR) 39.- CHF**

La Côte de boeuf (sur commande 24h avant) **(PAR PERSONNE) ENTRE 45 ET 55.- CHF**

Sauce aux bolets, 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**

Caille farcie à la chair à saucisse et châtaignes, sauce légère à la tomme vaudoise, purée de patattes douces et haricots verts  **42.- CHF**

Le Tot Burger, steak haché, maréchal, oignons caramélisés, lard grillé, frites maison **29.- CHF**

VEGÉTARIENS:

Le Vegi Burger, steak végé maison, oignons, tomates et fromage Maréchal, frites maison **29.- CHF**

Risotto aux bolets et à la crème de parmesan, petit bouquet de roquette  **35.- CHF**

SPECIALS TOF:

Demandez nous L'ARDOISE!

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 ravioles et les mayonnaises 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 tagliatelles fraîches, 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 tagliatelles fraîches, 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 châtaignes
et éclats de meringue  9.- CHF

Poire pochée, coulis de vin chaud
et sorbet chocolat   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:


(ou le plat seul pour 14.- CHF)

Petit crumble à la courge, miel et romarin


La petite mûlée pour les petiots

Saumon d'Ecosse en Nuggets fait maison,
frites et légumes


Demi Tof 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 soit Suisse (boeuf, poulet) soit France
(boeuf, caille, dinde, poulet), soit Autriche (cerf, chevreuil)...
Les poissons: l'omble chevalier vient de Suisse

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. Bujard (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. Bujard (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

UN VIN DU MOIS: demandez † votre serveuse (veur)

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!

