

CARTE DES METS

ENTREES ET SALADES:

Salade mêlée du chef aux herbes



9.- CHF

Focaccia aux légumes racines de notre contrée confits au thym, pesto de sarriette, tuile de gruyère AOP

ENTRÉE: 16.- PLAT: 29.- CHF

Quartier de courge rôtie au miel, copeaux de tomme d'Alpage et cerneaux de noix



ENTRÉE: 16.- PLAT: 29.- CHF

Oeufs fermier façon meurette (lard, oignons grelots, vin rouge) et son pain grillé



ENTRÉE: 18.- PLAT: 32.- CHF

Tartare de truite saumonée de nos lacs à la courge et ses graines torréfiées, huile d'olive, citron vert, petite salade verte



ENTRÉE: 18.- PLAT: 32.- CHF

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



ENTRÉE: 16.- PLAT: 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) 32.- CHF

Le civet de sanglier par Toftatis! Sauce grand veneur, pommes aux aïelles et tagliatelles fraîches.



(PAR PERSONNE) 36.- 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% VÉGÉTARIEN)



EN PLAT: 26.- CHF

POISSON:

Quenelle maison de brochet du Léman, Sauce Mantua aux écrevisses du Lac, pommes vapeur et légumes

34.- CHF

LE COIN DU BOUCHER:

(100% 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 (Minimum 2 personnes)

(PAR PERSONNE) ENTRE 60 ET 65.- CHF

-L'Asado de boeuf (Minimum 2 personnes)

(Travers de boeuf, mariné chimichuri en cuisson lente) (PAR PERSONNE) 50.- CHF

Sauces et accompagnements des viandes à voir avec le chef

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

36.- CHF

Araignée de veau grillée, sauce à la moutarde à l'ancienne, légumes et pommes de terre lyonnaise

42.- CHF

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

29.- CHF

Le Cordon bleu de dinde à la Tof; Jambon des Grisons, fromage à raclette fumé des alpages, pané à la graine de courge, sauce tartare, frites et légumes

33.- CHF

POUR LES VEGGIES:

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

29.- CHF

Raviolis à la courge sauce crème au parmesan et ses oignons rings

28.- CHF

MENU GASTROTOF:

Une Entrée + un Plat + un Dessert à **62.- CHF**
Suivant les choix proposés par le chef
Demandez-nous l'ARDOISE!

SPECIALS TOF:

Egalement sur L'ARDOISE!

l'astérisque (*) signifie que les raviolis 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 et salade verte
Boeuf 42.- CHF, Poulet 36.- CHF ou Mixte 39.- CHF
(sup.: 14.- CHF les 100 gr)

La Chine'Tof* (300gr par personne):
et son bouillon aux légumes avec frites maison ou tagliatelles fraîches et salade verte
Boeuf 42.- CHF, Poulet 36.- CHF ou Mixte 39.- CHF
(sup.: 14.- CHF les 100 gr)



LES DESSERTS:

Le café ou thé
mais... pour les GOURMANDS

Dessert du jour	11.- CHF
Panna cotta aux marrons 	9.- CHF
Tarte tatin de pommes et glace cannelle	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.-	
de L'Artisan Glacier a la Conversion	

LES VINS :

VINS AU VERRE (1dl) DE NOTRE CONTREE:

Fechy la colombe, R. Paccot (VD)	6.40 CHF
Pinot Gris, B. Bujard (VD)	7.10 CHF
Calamin La Ronce, L. Fonjallaz (VD)	7.30 CHF
Petite Arvine, P.A. Crettenand (VS)	8.20 CHF
Amigne de Vetroz, La Madeleine (VS) (2 Abeilles)	9.20 CHF
Pinot noir la colombe, R. Paccot (VD)	6.90 CHF
Gamaret, B. Bujard (VD)	7.50 CHF
Clos du Ch, teau, Bonvin (VS)	7.50 CHF
Orchis, Merlot, L. Fonjallaz (VS)	9.20 CHF

Ancelot Rosé, L. Fonjallaz, Lavaux (VD)	6.90 CHF
Oeil de Perdrix, Terres de Lavaux (VD)	7.10 CHF

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

VISITEZ NOTRE CELLIER 

POUR Y CHOISIR VOTRE BOUTEILLE!!
TRANSMETTEZ NOUS VOTRE CHOIX,
ET ON VOUS LA SERVIRA

ICI 100% DES CRUS SONT SUISSES!

ET YA PAS DE CARTES DES VINS
MAIS NOUS POUVONS VOUS AIDER
SI VOUS SAVEZ PAS QUOI CHOISIR!



Menu Pifof

25.-CHF:

(ou le plat seul pour 14.- CHF)
Petite courge rôtie au miel

La mêlée pour les petiots

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

Demi Tof burger, frites maison

Petit Cordon bleu à la Tof, frites et légumes

Petit dessert du chef

L'EsKimo de l'artisan Glacier

INTOLERANCES

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, veau, poulet)
soit France (boeuf, dinde, poulet), soit Autriche (sanglier), ...

BIERES ARTISANALES DE LA REGION:

À LA PRESSION (25 CL/50 CL):

LA TIAFFE! - BRASSERIE LA CHALLENGE	
Bière blanche artisanale	5.- / 9.- CHF
LA PEDZE! - BRASSERIE LA CHALLENGE	
Bière ambrée APA	5.30/9.- CHF
BOXER OLD BLONDE - BRASSERIE BOXER	
Tip top quand on a soif	4.50/ 8.50 CHF

ET UNE BIERE DU MOMENT (DEMANDEZ NOUS)

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) L.Fonjallaz (Epesses)	10.- CHF
La Vieille Prune Bio 42% (4cl) R. + A. Greninger (Stehrenberg)	12.- CHF

PINARD & ROCKSTAR



PROGRAMME:

JEUDI 7 MARS:

LE VIGNERON: TERRES DE LAVAUX À LUTRY
REPRÉSENTÉ PAR OLIVIER

Avec 4 pinards † d'éguster:

Viognier 2018, Oeil De Perdrix 2022, Gamaret Garanoir Orphéus 2020, Cuvée 3G 2020

LA ROCKSTAR: NIKOSOLO

Un homme et sa guitare acoustique, reprises rock soft

JEUDI 18 AVRIL:

LE VIGNERON: TORREVITIS ET SA SELECTION VIGNERONNE
REPRÉSENTÉ PAR GRÉGOIRE

Avec 4 pinards † d'éguster:

Johannisberg, Vignes Rhônes, Pinot Noir Lamperts - Grisons, Reflets de Rochefort bio

LA ROCKSTAR: NIKOSOLO

Un homme et sa guitare acoustique, reprises rock soft

UN JEUDI DE MAI: (à définir)

News très bientôt

CHEZ ! TOF
