

# CARTE DES METS

## ENTREES ET SALADES:

Salade mêlée du chef aux herbes



9.- CHF

Focaccia maison au romarin, asperges vertes poêlées, pesto de basilic, tomates séchées et copeaux de vieux Gruyère

ENTREE: 16.- PLAT: 29.- CHF

Pâté en croûte maison, aux morilles, pistaches et volaille avec les champignons au vinaigre de Bernard

ENTREE: 16.- PLAT: 29.- CHF

Les Croquetofs: croquettes du chef au saucisson vaudois IGP et gruyère AOP

ENTREE: 15.- PLAT: 28.- CHF

Saumon mariné gravlax aux baies roses  
Choux fleur rôti au paprika



ENTREE: 18.- PLAT: 32.- CHF

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



ENTREE: 16.- PLAT: 29.- CHF

## Cocottes à Partager

(uniquement pour 2,4 ou 6 personnes)

Lapin à la moutarde façon « grandma Tof », ses légumes et purée de pommes de terre



(PAR PERSONNE) 32.- CHF

Fricassée de cabri à la Pedze d'Echallens (Bière ambrée)  
Polenta crémeuse et légumes



(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% VEGAN)



EN PLAT: 26.- CHF

## POISSON:

Filet de sandre Tessinois à la vapeur  
beurre blanc à l'estragon, légumes et pommes de terre nouvelles à l'ail des Ours



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, marinés 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! Avec ou sans les anchois maison, frites et salade



36.- CHF

Ossobucco de veau confit au chasselas Vaudois, Polenta crémeuse et asperges vertes



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 aux asperges sauce crème à l'ail des Ours et gruyère 18 mois AOP

28.- CHF

## MENU GASTROTOF:

Une Entrée + un Plat + un Dessert à 62.- CHF

Suivant les choix proposés par le chef  
Regardez sur votre set de table

## SPECIALS TOF:

Egalement sur VOTRE SET DE TABLE!  
Ou demandez à votre serveuse (veur)

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 fruits rouges et basilic                                                                                                                                       | 9.- CHF  |
|  La profiTOFrolle, énorme! Avec sauce chocolat maison, glace vanille, et crème pâte à tartiner | 12.- CHF |
| Mpelleux 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)                                                                                                                              |          |
| <b>UNE: 4.- CHF DEUX: 7.50 CHF TROIS: 11.-</b>                                                                                                                                 |          |

de L'Artisan Glacier à 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)<br>(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)

Petit pâté en croûte à Tof

La mêlée pour les petiots  
\*\*\*\*\*

Saumon d'Ecosse façon 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, cabri, dinde, poulet) ...

## 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)<br>L.Fonjallaz (Epeses)            | 10.- CHF |
| La Vieille Prune Bio 42% (4cl)<br>R. + A. Greminger (Stehrenberg) | 12.- CHF |

# PINARD



# ROCKSTAR



## PROGRAMME:

**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

**LE JEUDI 23 MAI**

News très bientôt pour le vigneron et la rockstar

---

# CHEZ ! TOF

---