

# 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

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

# PINARD & ROCKSTAR



## PROGRAMME:

**JEUDI 23 MAI:**

**LE VIGNERON (OENOLOGUE):**

**MICHAEL ET SES «VINS FRANCS»**

**UNE SELECTION DE VINS 100% NATURES:**

Avec 4 pinards † d'éguster:

Adelheid (Pinot Noir/carbernet), Herter Wine, AOC Zurich

Galotta «Clos Follateres», Benoit Dorsaz, AOC Valais

Montbenay Rouge (Syrah, Galotta), Dom. de Montbenay, AOC Vaud

Regent (Regent), Domaine le Murmure, AOC Berne

**LA ROCKSTAR: NIKOSOLO**

Un potò et sa guitare acoustique, reprises rock soft

**JUIN // JUILLET // AOUT:**

News très bientôt pour Le Concept Estival:

ROCK AROUND THE BARBOCK

**CHEZ ! TOF**