

CARTE DES METS

ENTREES ET SALADES:

Salade mêlée du chef aux herbes



9.- CHF

Focaccia maison aux légumes racines, panais, radis blanc et navets rôtis au thym, pesto de roquette et salade verte



ENTREE: 15.- PLAT: 29.- CHF

Oeufs cocotte au saucisson Vaudois et Gruyère AOP, Pain toasté et bouquet de verdure



ENTREE: 16.- PLAT: 31.- CHF

Cassolette d'escargots et de champignons des bois au beurre persillé, salade verte



ENTREE: 16.- PLAT: 31.- CHF

Tartare de truite saumonée de la maison Corniaux à Vevey, pomme verte, huile d'olive, oignons tiges et graines de lins



ENTREE: 18.- PLAT: 34.- CHF

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



ENTREE: 16.- PLAT: 31.- 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

Joues de cochons Suisse braisées au chasselas et oignons grelots, légumes et mousseline de pommes de terre

(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



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)



POISSON:

Ballotine de sole aux écrevisses du Léman

Beurre blanc à la bisque, petits légumes et riz sauvage aux herbes



34.- CHF

LE COIN DU BOUCHER:

(100% boucherie de Maillefer bien entendu)

- Filet de boeuf angus (rassie sur Os 4 semaines) (200 GR) 46.- CHF
Avec Escalopine de foie gras poêlée



48.- CHF

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



39.- CHF

- La Côte de boeuf (pour 2 personnes) (PAR PERSONNE) ENTRE 60 ET 65.- CHF



35.- CHF

- L'Asado de boeuf (pour 2 personnes) (Travers de boeuf, marinés chimichuri en cuisson lente) (PAR PERSONNE) 50.- CHF
Sauces et accompagnements des viandes à voir avec le chef



50.- CHF

- Tartare de boeuf comme ayant au "L'AO", recette secrète! Avec ou sans les anchois maison, frites et salade



36.- CHF

- Roulade de suprême de pintade à la livèche, jus de cuisson au thym, poireaux et pommes de terre façon papet.



42.- CHF

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



33.- CHF

DÂTES (VÉGÉES):

- Raviolis* aux bolets sauce crème au Parmigiano et éclats de châtaignes

28.- CHF

LES TOF BURGERS:

Le Vegitof: steak végé maison, oignons, tomates et fromage Maréchal, frites maison

29.- CHF

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

29.- CHF

LES MEGATOF BURGERS:

L'XXL Asado: Pain maison, travers de boeuf basse température, pickles d'oignons rouges, gruyère AOP, moutarde à l'ancienne et mayo à l'ail des ours, frites

59.- CHF

Le TofBB: Pain maison, Cordon Bleu de Dinde maison, Cornichons, oignons, câpres mayonnaise et frites

56.- CHF

Si tu finis un de ces 2 burgers SEUL le chef t'offre un cadeau! Et si tu veux pas gâcher alors n'hésite pas à le partager!

CARTE DES METS

LES DESSERTS:

Le café ou thé
mais... pour les GOURMANDS

11.- CHF

Dessert du jour

9.- CHF

Verrine de fruits rouges
à la crème double de Gruyère et meringues

12.- CHF

La tarte au citron meringuée, flambée à
l'absinthe (ou pas) du Val de Travers

12.- CHF

Moelleux 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.-

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) 8.10 CHF

Amigne de Vetroz, La Madeleine (VS)
(2 Abeilles) 9.10 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) 9.10 CHF

Ancelot Rosé, L. Fonjallaz, Lavaux (VD) 6.90 CHF

Le Vin du Moment (n'hésitez pas à demander) 7.00 CHF

VISITE NOTRE CELLIER !!

POUR Y CHOISIR TA BOUTEILLE!!

100% VINS SUISSES!

ET YA PAS DE CARTES DES VINS
MAIS NOUS POUVONS T'AIDER A CHOISIR

INTOLERANCES

nous te donnerons 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, dinde, pintade) ...

Les poissons: la truite saumonée vient de Suisse, la sole de France

La baguette de pain est fabriquée en Suisse et les Buns à Burger en France

menu p'tit tof

25.- CHF:

(ou Le plat seul pour 14.- CHF)
Petite focaccia maison aux légumes racines,
pesto de roquette

La mélée 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

Une boule de glace de l'artisan Glacier

MENU GASTROTOF:

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

Suivant les choix proposés par le chef

SPÉCIALS TOF:

REGARDE TOUT CA sur TON SET DE TABLE!

Ou demande à ta serveuse (ton serveur) préféré(e)

BIERES ARTISANALES DE LA REGION:

À LA PRESSION (25 CL/50 CL):

LA TIAFFE! - BRASSERIE LA CHALLENZOISE

Bière blanche artisanale 5.- / 9.- CHF

LA PEDZE! - BRASSERIE LA CHALLENZOISE

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 barique 43% (4cl) 12.- CHF

La pomme barique 43% (4cl) 12.- CHF

Le Pruneau barique 43% (4cl) 12.- CHF

ROCK & BARBOCK



PROCHAINES SOIREEs:

VENDREDI 27 JUIN

VENDREDI 25 JUILLET

VENDREDI 5 SEPTEMBRE

CHRIS MALDAH ET P.A. Guitare, chant et basse
SPECIAL GUEST: DELDHINE

LE TOF pour les GRILLADES

Avec que de la bonne BIDOCHe de la boucherie de MAILLEFER!

ÉVÉNEMENTS EN COURS ET À VENIR:

DU 21 AVRIL AU 14 JUIN:

LES ASPERGES VERTES ET BLANCHES

(Tof présente ses mets autour des asperges)

DU 16 JUIN AU 30 AOUT:

LES CARPACCIOS ET TARTARES

Il fait beau il fait chaud allez on mange cru!

CHEZ !! TOF