

CARTE DES METS

ENTREES ET SALADES:

Salade mêlée du chef aux herbes



SI SANS
CROUTONS

9.- CHF

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



SI SANS
PAIN

ENTREE: 15.- PLAT: 19.- CHF

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



SI SANS
PAIN

ENTREE: 16.- PLAT: 31.- CHF

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



ENTREE: 16.- PLAT: 31.- CHF

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



SI SANS
PAIN

ENTREE: 18.- PLAT: 34.- CHF

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



SI SANS
PAIN

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 pignons 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)

Avec Escalopine de foie gras poêlée



46.- CHF

+8.- CHF

- l'Onglet de boeuf

(200 gr)



39.- CHF

- La Côte de boeuf (pour 2 personnes)

(PAR PERSONNE) ENTRE 60 ET 65.- 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

- Tartare de boeuf comme avant 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 (VÉGÉTÉES):

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

28.- CHF

LES TOF BURGERS:

Le Vegitof: steak végété 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 TofCBB: 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

- Dessert du jour **11.- CHF**
- Verrine de fruits rouges
à la crème double de Gruyère et meringues **9.- CHF**
- La tarte au citron meringuée, flambée à
l'absinthe (ou pas) du Val de Travers **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)
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) **8.20 CHF**
- Amigne de Vetroz, La Madeleine (VS) **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**
- Le Vin du Moment (n'hésite 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'AJDER A CHOISIR

Menu pitof

25.-CHF:

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

La mîlée 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

SPÉCIAUX TOF:

REGARDE TOUT ÇA 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 CHALLENGEOISE

Bière blanche artisanale **5.- / 9.- CHF**

LA PEDZEL - BRASSERIE LA CHALLENGEOISE

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 BIÈRE 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**

INTOLERANCES

nous te donnerons volontiers des informations sur les mets
qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances !!!

ss lactose:



ss gluten:

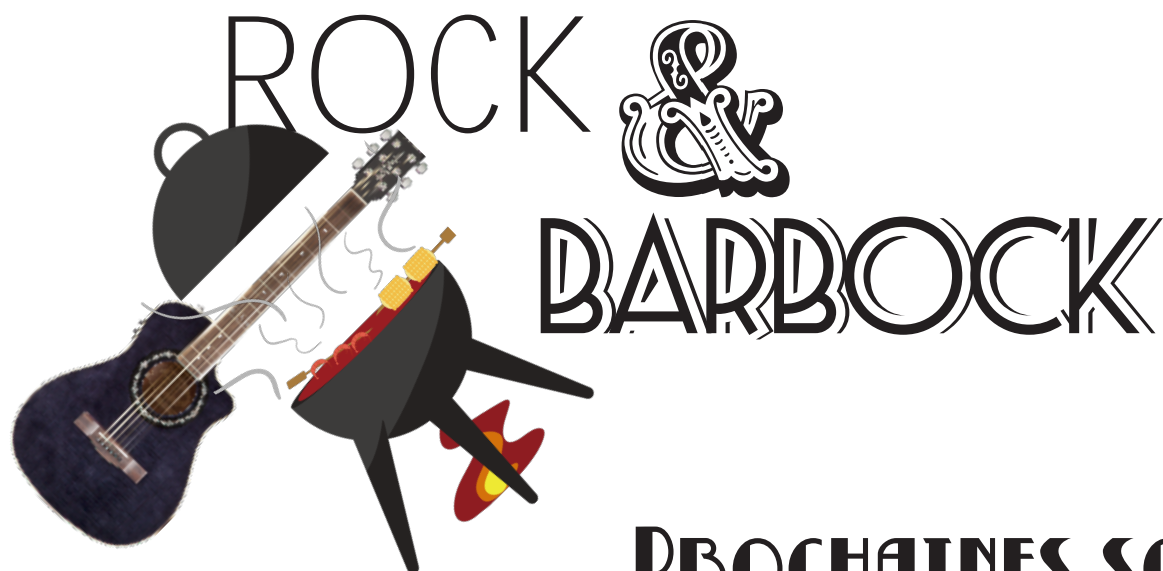


PROVENANCES

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



VENDREDI 27 JUIN
VENDREDI 25 JUILLET
VENDREDI 5 SEPTEMBRE

PROCHAINES SOIREEES:

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

LE TOF pour les GRILLADES

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

ÉVENEMENTS EN COURS ET A 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 CARPACCIOES ET TARTARES

Il fait beau il fait chaud allez on mange cru!

CHEZ!!! TOF
