

CARTE DES METS

ENTREES ET SALADES:

Salade mêlée du chef aux herbes



SI SANS
CROUTONS

9.- CHF

Aioli d'artichauts sur une focaccia croustillante, Gruyère AOP, noix et chanterelles au vinaigre, servi avec verdure

ENTREE: 16.- PLAT: 31.- CHF

Saucisson vaudois en feuilleté, sauce à la moutarde à l'ancienne et bouquet de salade

ENTREE: 16.- PLAT: 31.- CHF

Escargots au beurre maison à l'ail des ours et à la liè de Louis Fonjallaz



LES 6: 16.- LES 12: 31.- CHF

Tartare de noix de St Jacques à la poire de la ferme Henny et piment d'Espelette, huile d'olive et oignons tigés



ENTREE: 18.- PLAT: 34.- CHF

Os à moëlle 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 « Mémé Tof », ses légumes et une purée de pommes de terre



(PAR PERSONNE) 32.- CHF

Blanquette de veau Suisse à l'ancienne au chasselas, oignons grelots, champignons, et riz sauvage



(PAR PERSONNE) 34.- 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 pasta 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 pasta et salade verte

Boeuf 42.- CHF, Poulet 36.- CHF ou Mixte 39.- CHF

(sup.: 14.- CHF les 100 gr)



POISSON:

La pôchouse à Tof! Avec quenelle maison de brochet du Léman, tentacule de poulpe de Méditerranée grillé, pomme de terre, légumes et sauce à la bisque



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

- Suprême de poulet Suisse farri aux raisins du jardin et à la chair à saucisse petit jus de volaille, gnocchis* poêlés et légumes.



35.- 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 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 Pulled Cochonous, Pain maison, effilochée de cochon de chez nous confit au paprika piquant, oignons caramélisés, concombres au vinaigre, sauce crème acidulée et ses frites maison

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!



LES DESSERTS:

Le café ou thé
mais... pour les GOURMANDS

Dessert du jour

11.- CHF

9.- CHF

Baba au Banquero (Rhum Suisse)
Chantilly à l'Ovomaltine

12.- CHF

Poire de la ferme Henny pochée à l'amaretto,
A la belle Hélène avec glace vanille et chocolat



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) 8.20 CHF

Amigne de Vetroz, La Madeleine (VS) 9.20 CHF
(2 Abeilles)

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 Rosè, 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'AIDER A CHOISIR

L'astérisque (*) signifie que les gnocchis,
raviolis et les mayonaises ne répondent pas aux exigences du
label « Fait Maison »

INTOLERANCES

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

ss lactose: ss gluten:

Menu pitof

25.- CHF:

(ou le plat seul pour 14.- CHF)

Petit saucisson vaudois en feuilleté, sauce à la
moutarde à l'ancienne et bouquet de salade

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

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 Pruneau, 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 Pruneau barrique 43% (4cl) 12.- CHF

La Jaune (liqueur de botaniques La Rusé e) 37% (4cl) 14.- CHF



PROVENANCES

Les viandes viennent toutes de la boucherie d'à côté (De Maillefer) du coup
soit Suisse (boeuf, poulet), soit France (boeuf, dinde) ...

Les poissons: le brochet vient de Suisse, le poulpe d'Espagne
La baguette de pain est fabriquée en Suisse et les Buns à Burger en France

PINARD & ROCKSTAR



PROCHAINES SOIREEES:

JEUDI 9 OCTOBRE
JEUDI 20 NOVEMBRE
JEUDI 8 JANVIER

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

ÉVENEMENTS EN COURS ET A VENIR:

DU 1ER OCTOBRE AU 17 NOVEMBRE:

LA CHASSE ET LES METS CANAILLES

(Parce que Tof c'est une petite canaille)

DU 18 NOVEMBRE AU 23 DECEMBRE:

LES HUITRES ET LE HOMARD

Pour bien préparer les fêtes de fin d'année

DU 5 JANVIER AU 16 MARS:

LE FROMETON À TOTOF!

Le retour de la Tofiflette et d'autres spécialités autour du fromage

CHEZ !! TOF
