

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)



46.- CHF

Avec Escalopine de foie gras poêlée

+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!

