

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!



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 COTÉE:

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 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'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 mûlée 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)

BIÈRES ARTISANALES DE LA RÉGION:

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 Ruste) 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



MENU DE LA SAINT VALENTIN 2026

A EMPORTER: A venir chercher Vendredi 13 ou Samedi 14 (16h-18h30),
Commandes avant le Mardi 10

PRÉLIMINAIRES: REINE DE CHOUX FLEUR AU SAFRAN

SUR PLACE: FILTRE D'AMOUR FRAMBOISE, VANILLE ET BULLE LÉGÈRE (OFFERT)

**Tartare Moelleux de Saint Jacques au ginseng, oignons tiges,
pomme verte craquantes et huile d'olive citron**

OU / ET

**Un couché de canard au miel et curcuma, lubrifié à l'huile
de noix,**

balsamique, ciboulette et jolie petite salade de rampon

UN VERRE DE CALAMIN LA RONCE, L. FONJALLAZ (7.-)

**OU / ET UN VERRE DE SENTIMENT, CABERNET BARIQUÉ, OLLON
CHABLAIS (7.-)**

**Filet de loup de méditerranée chauffé à la plancha,
beurre aphrodisiaque au gingembre,**

**Pommes de terre et patates douces fusionnées et légumes
sautés**

UN VERRE DE PETITE ARVINE LES RAFFOS, FOREST ET CRETENAND (9.-)

OU

Le parfait onglet de boeuf de la boucherie de Maillefer

sauce au cacao et pinot noir, Gratin lové au manioc

Fagot de haricots verts au chaud bacon et huile à la girofle

**UN VERRE DE MAGDALENA, CAVE DE LA MADELEINE VÉTROZ
(9.-)**

**Fondant chocolat au coeur framboise, glace vanille au pi-
ment d'espelette**

OU

Tarte Tatin de pommes excitées à la glace cannelle

CHEZ ! TOF

MAILLEFER 145 - BRASSERIE ET PLUS ENCORE...

Réservations: 021.625.0.145 ou contact@cheztof.ch

PINARD & ROCKSTAR



PROCHAINES SOIREEES:

MARDI 3 MARS ET MARDI 21 AVRIL

SOIREEES BLINDTEST Avec Chris à l'animation

De nombreux cadeaux à gagner

JEUDI 26 FEVRIER ET JEUDI 26 MARS

SOIREE PINARD ET ROCKSTAR (LE 26 FEVRIER)

SOIREE ROCK ET SOUS BOCK (LE 26 MARS)

CHRIS MALDAH ET P.A. Guitare, chant et basse

ÉVENEMENTS EN COURS ET À VENIR

DU 13 JANVIER AU 16 MARS:

LE FROMETON À TOTOF!

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

DU 17 MARS AU 14 AVRIL:

LA DENT DE LION

Pour Rugir avec Tof

CHEZ !! TOF
