

CARTE DES METS

ENTREES ET SALADES:

Salade mêlée du chef aux herbes

LA CHTITE: 4.- ENTREE: 9.- PLAT: 16.- CHF



Oeuf mimosa, truite fumée de Chamby et salade de roquette

LA CHTITE: 6.- ENTREE: 14.- PLAT: 27.- CHF



Focaccia maison aux tomates côtelées, buratta, chips de gruyère AOP et pesto à la sarriette

LA CHTITE: 8.- ENTREE: 16.- PLAT: 31.- CHF

Cuisses de grenouilles en persillade, Pain toasté à l'ail et salade

LES 4 : 8.- LES 8 : 16.- LES 16: 31.- CHF

Tartare de truite saumonée de Chamby à la grenade Huile de pistache, ciboulette et verdure

LA CHTITE: 9.- ENTREE: 19.- PLAT: 37.- CHF

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

LA CHTITE: 9.- ENTREE: 18.- PLAT: 35.- 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) 36.- CHF

Boeuf bourguignon au pinot noir vaudois, carottes et mousseline de pommes de terre

(PAR PERSONNE) 38.- 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% VÉGÉTARIEN)

EN PLAT: 29.- 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 43.- CHF, Poulet 38.- CHF ou Mixte 41.- 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 43.- CHF, Poulet 38.- CHF ou Mixte 41.- CHF

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



POISSON:

Gougeonettes de sandre de Neuchâtel en beignet à la tiaffe d'Challens, sauce Choron, légumes grillés et purée de patates douces 36.- CHF

LE COIN DU BOUCHER:

(100% boucherie de Maillefer bien entendu)

- Entrecôte de boeuf black angus (rassie sur Os 4 semaines) (€00 GR) 44.- CHF Avec Escalopine de foie gras poêlée +8.- CHF

- l'Onglet de boeuf de Maillefer (€00 GR) 39.- CHF

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

- L'Asado de boeuf (pour 2 personnes) (PAR PERSONNE) 50.- CHF

(Travers de boeuf, marinés chimichuri en cuisson lente) 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 dinde farcie à la ricotta, tomates séchées et livèche, sauce à la tomme vaudoise pommes de terre grenailles aux épices, légumes. 36.- 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 34.- CHF

DÂTES (VÉGÉES):

- Raviolis* aux asperges vertes et ricotta, sauce crème à l'ail des Ours et tomates séchées 29.- CHF

LES TOF BURGERS:

Le Vegitof: steak végété maison, oignons, tomates sauce tartare 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 58.- 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
Crème brûlée au Toblerone	9.- CHF
Baba au gin Larusée "La suisse", fruits rouges, sorbet framboise et chantilly au Cassis	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) (2 Abeilles)	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
Ancelor 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 raviolis
et les mayonaises ne répondent pas
aux exigences du label « Fait Maison »

Menu Pifof

26.-CHF:

(ou le plat seul pour 14.- CHF)
Oeuf mimosa, truite fumée de Chamby
et salade 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 **56.- CHF**
Suivant les choix proposés par le chef

SPECIALS 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 CHALLENGEISOISE

Bière blanche artisanale 5.- / 9.- CHF

LA PEDZE! - BRASSERIE LA CHALLENGEISOISE

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 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 Risé e) 37% (4cl) 14.- 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) ...

Les poissons: la truite saumonée et le sandre viennent de Suisse. le Saumon
d'Ecosse La baguette de pain est fabriquée en Suisse et les Buns à Burger en France



ROCK & BARBOCK



PROCHAINES SOIREEES:

SOIREE BLINDTEST Avec Chris à l'animation

De nombreux cadeaux à gagner

MARDI 7 JUILLET ET MARDI 1ER SEPTEMBRE:

SOIREE ROCK ET BARBOCK

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

Et le BBQ à ToTOF

LE 19 JUIN ET LE 17 JUILLET

LES SUGGESTIONS DU MOMENT:

DU 16 JUIN AU 15 SEPTEMBRE:

TARTARES ET CARPACCIO

Avec l'été viennent les plats frais

DU 22 SEPTEMBRE AU 13 OCTOBRE:

LA COURGE

Le légume du début d'automne avant Halloween

CHEZ !! TOF
