

CARTE DES METS

ENTREES ET SALADES:

Salade verte aux herbes et oignons frits
6.50 CHF

Velouté de courge du Mont, éclats de
chataignes et chantilly au cumin
ENTREE: 12.- PLAT: 22.- CHF

Terrine de chevreuil marbrée au foie gras
de canard, confiture d'oignons rouges au
romarin, salade verte et pain toasté
ENTREE: 16.- PLAT: 26.- CHF

Tartare de saumon assaisonné au citron vert
et pesto de sarriette, pain toasté et feuilles
de roquette
ENTREE: 15.- PLAT: 25.- CHF

Cuisses de grenouilles au beurre persillé et fines
herbes, amandes torréfiées
ENTREE: 14.- PLAT: 24.- CHF

Os à moëlle gratiné à l'ail et persil, pain
toasté et petite salade
ENTREE: 13.- PLAT: 23.- CHF

NOS BOCAUX:

LES PLATS "COCOTTES" SONT ÉGALEMENT
DISPONIBLES EN BOCAUX À L'EMPORTER ET
TOUS LES AUTRES AUSSI SUR COMMANDE

LES POISSONS:

Pavé de cabillaud au jambon cru du Pays,
sauce au pinot noir acidulée mousseline de
pommes de terre et fondue de poireaux
31.- CHF

Filets de perches meunières,
mayonnaise* au Cénovis
32.- CHF

Le Black Burger de Dorage, guacamole à la to-
mате séchée, mayo* au maggi
24.- CHF

LE COIN DU BOUCHER:

Onglet de boeuf de Maillefer (200 gr)
sauce et accompagnements à choix
37.- CHF

Cordon bleu maison de dinde,
au jambon de Penthaz et fromage à
raclette, pané aux graines de courge,
sauce tartare maison
29.- CHF

Tartare de boeuf à Tof, recette secrète avec
ou sans les anchois maison
33.- CHF

Le Tof Burger, steak haché, maréchal, oignons
caramélisés, lard grillé
25.- CHF

Le Burger du Moment, demandez à Tof ou
à quelqu'un d'autre
24.- CHF

LES SAUCES A TOF

Poivre vert / beurre maître d'Tof / Sauce au fromage de chèvre
Sauce Morilles (supp 4.- chf)

LES FONDUES:

(minimum 2 personnes)

La vigneronne à Tof:
au vin rouge qui tache du Canton
avec frites maison ou Riz, salade verte
et bien entendu les sauces* du Chef

Boeuf 37.- CHF, Chevreuil 35.- CHF
Poulet 33.- CHF ou Mixte 36.- CHF
(les 300 gr sup.: 10.- CHF les 100 gr)

La Chine Tof:
et son bouillon aux légumes
avec frites maison ou Riz, salade verte
et bien entendu les sauces* du Chef

Boeuf 37.- CHF, Chevreuil 35.- CHF
Poulet 33.- CHF ou Mixte 36.- CHF
(les 300 gr sup: 10.- CHF les 100 gr)

LES ACCOMPAGNEMENTS:

- Cocotte de légumes de la ferme
(possible en plat 100% VEGAN)

EN PLAT: 16.- CHF

- Purée de pommes de terre grand mère
- Frites maison
- RIZ Pilof
- Tagliatelles* fraîches

1 OU 2 à CHOISIR AVEC: LES POISSONS,
LES VIANDES ET LES COCOTTES À PARTAGER!

l'astérisque (*) signifie que les pâtes fraîches et les
mayonnaises ne répondent pas aux exigences du label
« Fait Maison »

SPÉCIAUX TOF:

LES ROGROGNONS AUX CHANTERELLES
Rognons de veau sautés à la moutarde
à l'ancienne et chanterelles d'été
accompagnements à choix **€9.- CHF**

LA "VEAU DOISE" DE MAILLEFER
Saucisse de veau au chou élaborée par
notre ami le boucher d'à côté,
pommes de terre et poireaux **€9.- CHF**

SA JOUE DE BOEUF OU BIEN ?
Joue de boeuf braisée au pinot Vaudois,
sauce ravigote, salade et un accompa-
gnement à choix **€9.- CHF**

Cocottes à Partager

(2/4 ou 6 personnes)

Lapin à la moutarde
façon « grandma Tof » et ses légumes
(PAR PERSONNE) **€9.- CHF**

Cocotte de poulpe et gambas
du lac Méditerranée au chasselas Ro-
mand, ail et persil (PAR PERSONNE) **€9.- CHF**

TOUS LES MIDIS:

MENUS DU JOUR à 19.- / 21.- et 23.- CHF

FAIT MAISON:

Les mets proposés sur cette carte et qui ne
sont pas signalés par un astérisque (*) sont
entièrement élaborés sur place à partir de
produits bruts et de produits traditionnels de
cuisine selon les critères du label « Fait Maison
» établi par la Fédération romande des consom-
mateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût
et Slow Food CH



Pour Les enfants à 22.-CHF:

Petit velouté de courge



Petite terrine de chevreuil

Filets de perches



Demi burger

crème brûlée à l'ovomaltine

☺ boule de glace

LES DESSERTS:

Dessert du jour **10.- CHF**

Crème brûlée à l'Ovomaltine, « c'est de la
Dynamiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiite » **11.- CHF**

Croquant au vermicelle de marron et
crème double de la Gruyère **10.- CHF**

Tartelette au chocolat fondant, le classique
11.- CHF

L' Tof Chrétien (Pas très léger mais méga
bon!) **10.- CHF**

PROVENANCES:

LES VIANDES VIENNENT TOUTES DE LA BOUCHERIE D'À CÔTÉ (DE
MAILLEFER) DU COUP, SUISSE OU FRANCE ÇA DÉPEND DE L'ARRIVAGE.
LES POISSONS, LA PERCHE, DES LACS DE PALOCHÉ, DU LÉMAN (YEN A
PLUS), LE COBILLAUD DU LAC ATLANTIQUE, LES COMBAS
DU LAC PÂQUEUES, LE POULPE DU LAC MÉDITERRANÉE
ET LE SAUMON DES LACS... D'ECOSSE :-)

CHEZ ! TOF

MAILLEFER 145 - BRASSERIE ET PLUS ENCORE...

À BOIRE AUSSI:

VINS AU VERRE (1dl) DE NOTRE CONTRÉE:
Fechy la colombe, R. Paccot (VD) **5.50 CHF**
Villette la Combe, B. Bujard (VD) **6.50 CHF**
Calamin la Ronce, L. Fonjallaz (VD) **7.50 CHF**
Petite Arvine, P.A. Crettenand (VS) **8.- CHF**

Pinot noir la colombe, R. Paccot (VD) **6.- CHF**
Gamaret, B. Bujard (VD) **7.- CHF**
Clos du Ch, teau, Bonvin (VS) **6.50 CHF**
Orchis, Merlot, L. Fonjallaz (VS) **9.- CHF**

Merlot Rosé, Cave de la cùte (VD) **6.- CHF**
Oeil de Perdrix, Terres de Lavaux (VD) **6.50 CHF**

BIERES ARTISANALES DE LA REGION:

À LA PRESSION (25 CL):

LA TIAFFEL - BRASSERIE LA CHALLENGOISE
Bière blanche artisanale **5.- CHF**
LA PEDZE! - BRASSERIE LA CHALLENGOISE
Bière ambrée APA **5.20 CHF**
BOXER OLD BLONDE - BRASSERIE BOXER
Tip top quand on a soif **4.50 CHF**

SINON DU COCA BIEN D'ICI, DES JUS DE FRUITS
VALAISANS ET PLEIN DE BONNES CHOSES DE
NOTRE CONTRÉE

HAPPY TOF'HEURE:

TOUS LES JOURS DE 17H À 19H
UNE CHOPPE DE BINCHE POUR LE PRIX D'UNE PETITE
OU 2DL DE VIN POUR LE PRIX D'1DL

**VISITEZ NOTRE CELLIER
POUR Y CHOISIR VOTRE BOUTEILLE!!
ICI TOUS LES CRUS SONT SUISSES!**