

CARTE DES METS

ENTREES ET SALADES:

Salade verte aux herbes et oignons frits
6.50 CHF

Salade César au Gruyère AOP,
croûtons, aiguillettes de volaille grillées au
citron confit, et anchois maison
ENTREE: 14.- PLAT: 24.- CHF

Salade Vaudoise,
avec oeuf poché, jambon de Penthaz
croustillant et dès de Brigand du Jorat
ENTREE: 14.- PLAT: 24.- CHF

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

Cassolette d'escargots du Jorat sur une fondue
de poireaux puis gratinés à la tomme vaudoise
(6 pièces/12 pièces)
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:

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

Truite arc en ciel Suisse,
cuite entière en papillote à la sarriette,
sauce vierge aux raisins blancs **31.- CHF**

Burger de saumon d'Écosse rôti, oignons
caramélisés, tomate et mayonnaise au maggi
22.- CHF

LE COIN DU BOUCHER:

Entrecôte de boeuf Parisienne (200 gr)
sauce et accompagnements à choix **37.- CHF**

Cordon bleu maison de dinde,
au jambon de Penthaz et fromage à
raclette, pané à la graine 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 **24.- CHF**

Le Burger du Moment, demandez à Tof ou
à quelqu'un d'autre **23.- CHF**

LES SAUCES A TOF

Poivre vert / beurre maître d'Tof / Crème de tomme vaudoise
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**, Cheval **35.- CHF** ou Mixte **36.- CHF**
(les 300 gr
suppléments: **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**, Cheval **35.- CHF**
Poulet **33.- CHF** ou Mixte **36.- CHF**
(les 300 gr
suppléments: **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 Pitof
- Tagliatelles fraîches

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

CARTE DES METS

SPÉCIAUX TOF:

LES ROGROGNONS AUX CHANTERELLES
Rognons de veau sautés à la moutarde à
l'ancienne et chanterelles d'été
accompagnements à choix **29.- CHF**

FOIE DE CANTON (DE VEAU BIEN ENTENDU)
Foie de veau vaudois à la liqueur de Cassis
artisanale Crozet, accompagnements à choix
32.- CHF

SA JOUE DE BOEUF OU BIEN ?
Joue de boeuf braisée au pinot Vaudois,
sauce ravigote, salade et un accompa-
gnement à choix **29.- CHF**

Cocottes à Partager

(2/4 ou 6 personnes)

Lapin à la moutarde
façon « grandma Tof » et ses légumes
(PAR PERSONNE) 28.- CHF

Cocotte de poulpe et gambas
du lac Méditerranée au chasselas Ro-
mand, ail et persil **(PAR PERSONNE) 27.- CHF**

TOUS LES MIDIS:

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

**VISITEZ NOTRE CELLIER
POUR Y CHOISIR VOTRE BOUTEILLE!!**

Pour Les enfants à 22.-CHF:

Tartine de parfait maison

Petite salade César

Filets de perches

Demi burger

crème brûlée à l'ovomaltine

ou boule de glace

À BOIRE:

BIERES ARTISANALES DE LA REGION:

À LA PRESSION (25 CL):

LA TIAFFEL - BRASSERIE LA CHALLENGEOISE
Bière blanche artisanale **5.- CHF**

LA PEDZEL - BRASSERIE LA CHALLENGEOISE
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

PROVENANCES:

LES VIANDES VIENNENT TOUTES DE LA BOUCHERIE D'À CÔTÉ (DE
MALLEFER) DU COUP. SUISSE OU FRANCE ÇA DÉPEND DE L'ARRIVAGE.
LES POISSONS, LA PERCHE, DES LACS DE PALOCHÉ (DU LÉMAN Y'EN A
PLUS), LA TRUITE D'UN LAC SUISSE ET LE SALMON DES LACS... D'ÉCOSSE

CHEZ ! TOF

MALLEFER 145 - BRASSERIE ET PLUS ENCORE...

À BOIRE AUSSI:

VINS AU VERRE (1DL) DE NOTRE CONTREE:
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**

HAPPY TOF'HEURE:

TOUS LES JOURS DE 17H À 19H
UNE GRANDE BIÈRE POUR LE PRIX D'UNE PETITE OU
2DL DE VIN POUR LE PRIX D'UN

LES DESSERTS:

Dessert du jour **10.- CHF**

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

Tarte Tatin de pommes du pays de Vaud
sans l'arbalète à Guillaume **10.- CHF**

Tartelette au chocolat fondant, le classique
11.- CHF

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