

CARTE DES METS

ENTREES ET SALADES:

Salade mêlée du chef aux herbes

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



Oeuf meurette, Oeuf poché et sauce vin rouge, champignons, lard paysans et pain toasté

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



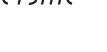
Celeri pomme confit au miel et au thym, tomme vaudoise fondante et salade

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



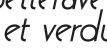
Vol au vent aux escargots, beurre persillé et champignons, petite salade

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



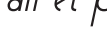
Tartare de sandre du lac Majeur à la betterave et radis blancs, huile de noix, ciboulette et verdure

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



Os à moëlle en gouttière 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 PERS.) 36.- CHF

Joues de cochon Suisse braisées au pinot noir vaudois, oignons grelots, lard fumé, légumes et mousseline de pommes de terre

(PAR PERS.) 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% VÉGÉTARIAN)

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:

Filet de sandre du lac Majeur à l'unilatérale, sauce crème à l'oseille, pommes de terre nouvelles rôties au thym et légumes

36.- CHF

LE COIN DU BOUCHER:

(100% boucherie de Maillefer bien entendu)

- Entrecôte de boeuf black angus

(rassie sur Os 4 semaines) (200 gr)

Avec Escalopine de foie gras poêlée

44.- CHF +8.- CHF

- l'Onglet de boeuf de Maillefer

(200 gr)

- La Côte de boeuf (pour 2 personnes)

60.- CHF

- L'Asado de boeuf (pour 2 personnes)

(Travers de boeuf, marinés chimichuri en cuisson lente) (PAR PERS.) 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

- Caille de Savoie désossée et grillée à la moutarde, sauce aux Bolets, rösti du chef et 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

PÂTES (VÉGÉES):

- Raviolis* aux bolets, sauce aux champignons, et copeaux de gruyère AOP

29.- CHF

l'astérisque () signifie que les raviolis et les mayonaises ne répondent pas aux exigences du label: «Fait Maison»

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
Crumble de poires de la ferme henny à l'amaretto, glace vanille	9.- CHF
Meringue et crème double de la Gruyère Coulis de fruits rouge et crème de cassis (ou pas)	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.-
de L'Artisan Glacier à la Conversion	

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
Ancelot Rosè, 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 »

INTOLERANCES

nous te donnerons volontiers des informations sur les mets
qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances !!!

ss lactose:



ss gluten:



Menu pitof

26.-CHF:

(ou le plat seul pour 14.- CHF)
Petit Celeri, pomme confit et
tomme vaudoise fondante, salade

La mêlée 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 58.- CHF
Suivant les choix proposés par le chef

SPÉCIALES 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 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 Rusée) 37%	14.- CHF

PROVENANCES

Les viandes viennent toutes de la boucherie d'à côté (De Maillefer) du coup
soit Suisse (boeuf, poulet, cochon), soit France (boeuf, dinde, caille) ...

Les poissons: le sandre vient de Suisse (Lac Majeur ou Lac de Constance).
le Saumon d'Ecosse, la baguette de pain et les buns sont fabriqués en Suisse



PROCHAINES SOIREEES:

SOIREE BLINDTEST Avec Chris à l'animation

De nombreux cadeaux à gagner

MARDI 3 NOVEMBRE ET MARDI 1ER DECEMBRE

Put... 10 ANS! Viens fêter les 10 ans de Chez Tof lors d'une soirée mémorable avec les Patrons
Plus de détails suivront mais réserve la date:

SAMEDI 23 JANVIER 2027

LES SUGGESTIONS DU MOMENT:

DU 1ER OCTOBRE AU 15 NOVEMBRE:

CHASSE ET CHAMPIGNONS

Tof part à la ceuillette et sur un malentendu prend son fusil

DU 17 NOVEMBRE AU 23 DECEMBRE:

HUITRES ET CRUSTACÉS

Préchauffage avant les fêtes de fin d'année

CHEZ!!!TOF
