

CARTE DES METS

ENTREES ET SALADES:

Salade mêlée du chef aux herbes



9.- CHF

Focaccia maison au romarin, artichauts et courge rôtie au paprika, pesto de sarriette et salade verte



ENTREE: 15.- PLAT: 29.- CHF

Oeufs meurette, sauce corsée au pinot noir Vaudois, oignons grelots, lardons et pain toasté



ENTREE: 15.- PLAT: 29.- CHF

Les Croquetofs: à la saucisse à rôtir, et fromage à raclette des Alpagnes

ENTREE: 15.- PLAT: 29.- CHF

Tartare de truite saumonée de la maison Cornaux à Vevey, pomme verte, huile d'olive, oignons tiges et graines de lins



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 « grandma Tof », ses légumes et purée de pommes de terre



(PAR PERSONNE) 32.- CHF

Joues de boeufs aux oignons grelots et sauce au gamaret, Vaudois, mousseline de pommes de terre



(PAR PERSONNE) 36.- 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 Tofronne* (300gr par personne): au vin rouge qui tache du Canton avec frites maison ou tagliatelles fraîches 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 tagliatelles fraîches et salade verte
Boeuf 42.- CHF, Poulet 36.- CHF ou Mixte 39.- CHF

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

POISSON:

Filet de truite de la maison Cornaux grillé
Sauce hollandaise au Chasselas, légumes et palet de quinoa aux herbes

34.- CHF

LE COIN DU BOUCHER:

(100% boucherie de Maillefer bien entendu)

-Entrecôte de boeuf angus (rassie sur Os 4 semaines) (E50 GR)



44.- CHF

-l'Onglet de boeuf (E00 GR)



39.- CHF

-La Côte de boeuf (Minimum 2 personnes)



(PAR PERSONNE) ENTRE 60 ET 65.- CHF

-L'Asado de boeuf (Minimum 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

-Ballotine de volaille Suisse aux chanterelles,



jus au thym, rösti aux oignons caramélisés et légumes



42.- CHF

-Le Cordon bleu de dinde à la lot;

Jambon des Grisons, fromage à raclette fumé des alpagnes, 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

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

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 TofCBD: Pain maison, Cordon Bleu de Dinde à Tof, Cornichons, oignons, câpres mayonnaise et frites

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!



CARTE DES METS

LES DESSERTS:

Le café ou thé
mais... pour les GOURMANDS

Dessert du jour	11.- CHF
Crème brûlée du chef à la raisinée	9.- CHF
 La profITOFrolle, XXL! Avec sauce chocolat maison, glace vanille, et crème pâte à tartiner	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

Ancelor Rosé, L. Fonjallaz, Lavaux (VD)	6.90 CHF
Oeil de Perdrix, Terres de Lavaux (VD)	7.10 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

Menu Pifof

25.-CHF:

(ou le plat seul pour 14.- CHF)

Petites Croketofs à la saucisse à rôtir, et fromage

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 62.- CHF
Suivant les choix proposés par le chef

SPECIALS TOF:

REGARDE TOUT CA 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 CHALLENGE SOISE

Bière blanche artisanale 5.- / 9.- CHF

LA PEDZE! - BRASSERIE LA CHALLENGE SOISE

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 Prunneau, 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 Prunneau barrique 43% (4cl)	12.- 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, poulet) ...

Les poissons: la truite saumonée vient de Suisse

MENU DU NOUVEL AN 2024/2025

Royale de choux fleur à la bisque d'écrevisse du Léman
en amuse bouche

Un Kir royal a la framboise (offert sur place)

Terrine de Foie gras de canard à la truffe d'été et cognac,
Chutney ananas et brioche
OU

Tartare de noix, de Saint Jacques et homard, au combava
et piment d'Espelette, ciboulette et oignons tiges

Un verre de pinot gris, B. Bujard (7.- chf)

Balotine de filet de sole aux écrevisses du Léman,
beurre blanc à la beterrave et lime, pommes de terre vapeur
et petits légumes à l'anglaise

Un verre de Dezaley les gradins, L. Fonjallaz (8.- chf)

** ET/OU **

Filet de boeuf de la boucherie de Maillefer,
sauce Porto et chanterelles du Chalet à Gobet,
gratin dauphinois du chef, et petits légumes tournés

Un verre de Clos du Chateau Reserve, Domaine Bonvin, Sion (9.- chf)

Moelleux au chocolat, glace vanille

OU

Charlotte aux poires et feuillantine au beurre salé

Un verre d'Amigne, deux abeilles, cave de la Madeleine Vetroz (9.- chf)

La fête avec nous : 89.- (4 plats) ou 75.- (3 plats)

Ou la fête chez vous: 69.- (4 plats) ou 55.- (3 plats)

RESERVATIONS et COMMANDES: 021.625.01.45

OU par mail: contact@cheztof.ch

(Pour l'emporter commande possible jusqu'au 27 décembre)

CHEZ ! TOF

MAILLEFER 145 - BRASSERIE ET PLUS ENCORE...

PINARD & ROCKSTAR



PROCHAINE SOIREE:

JEUDI 30 JANVIER:
PINARD & ROCKSTAR

CHRIS MALDAH ET SANDY Guitare et chant

OLIVIER pour le PINARD Chateaux de Gleyrolle, les Frères Dubois

Planchette de dégustation avec 4 demis verres de vin en accord avec 4 bouchées de dégustation par TOF.

SOIRÉE SUIVANTE: JEUDI 27 FEVRIER

ÉVÈNEMENTS À VENIR:

DU 16 NOVEMBRE AU 23 DECEMBRE:

HUITRES ET HOMARDS!

Tof fait l'écailler et travaille le homard en foccacia ou avec des rigatoni!

DU 6 JANVIER AU 15 MARS:

LE FROMETON À TOTO

(Tof présente ses mets fromagers comme: La tartiflette TOF)

CHEZ !!! TOF
