

CARTE DES METS

ENTREES ET SALADES:

Salade mêlée du chef aux herbes



9.- CHF

Focaccia maison aux légumes racines, panais, radis blanc et navets rôtis au thym, pesto de roquette et salade verte



ENTREE: 15.- PLAT: 19.- CHF

Oeufs cocotte au saucisson Vaudois et Gruyère AOP, Pain toasté et bouquet de verdure



ENTREE: 16.- PLAT: 31.- CHF

Cassolette d'escargots et de champignons des bois au beurre persillé, salade verte



ENTREE: 16.- PLAT: 31.- 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 cochons Suisse braisées au chasselas et pignons grelots, légumes et 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: 16.- 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:

Ballotine de sole aux écrevisses du Léman
Beurre blanc à la bisque, petits légumes et riz sauvage aux herbes

34.- CHF

LE COIN DU BOUCHER:

(100% boucherie de Maillefer bien entendu)

- Filet de boeuf angus (rassie sur Os 4 semaines) (100 GR)



46.- CHF +8.- CHF

Avec Escalopine de foie gras poêlée

- l'Onglet de boeuf (100 GR)



39.- CHF

- La Côte de boeuf (pour 2 personnes)

(PAR PERSONNE) ENTRE 60 ET 65.- CHF

- L'Asado de boeuf (pour 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

- Roulade de suprême de pintade à la livèche, jus de cuisson au thym, poireaux et pommes de terre façon papet.

42.- 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

33.- CHF

DÂTES (VÉGÉES):

- Raviolis* aux bolets sauce crème au Parmegiano et éclats de châtaignes

18.- CHF

LES TOF BURGERS:

Le Vegitof: steak végété maison, oignons, tomates et fromage Maréchal, frites maison

19.- CHF

Le Tof Classic: steak haché, maréchal, oignons caramélisés, lard grillé, frites maison

19.- 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 Tof(CBB): Pain maison, Cordon Bleu de Dinde maison, 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
Verrine de fruits rouges à la crème double de Gruyère et meringues	9.- CHF
 La tarte au citron meringuée, flambée à l'absinthe (ou pas) du Val de Travers	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
Ancelot 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

Menu Pifof

25.-CHF:

(ou le plat seul pour 14.- CHF)

Petite focaccia maison aux légumes racines,
pesto de roquette

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

Bière blanche artisanale 5.- / 9.- CHF

LA PEDZEL! - BRASSERIE LA CHALLENGE

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, pintade) ...

Les poissons: la truite saumonée vient de Suisse, la sole de France

La baguette de pain est fabriquée en Suisse et les Buns à Burger en France



PINARD



ROCKSTAR



PROCHAINE SOIREE:

JEUDI 27 MARS:

PINARD & ROCKSTAR

CHRIS MALDAH ET P.A. Guitare, chant et basse
SPECIAL GUEST: DELPHINE

LES BOSS pour le PINARD Avec leur sélection coup de coeur

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

SOIRÉE SUIVANTE: JEUDI 24 AVRIL

ÉVÈNEMENTS À VENIR:

DU 6 JANVIER AU 15 MARS:

LE FROMETON À TOTO

(Tof présente ses mets fromagers comme: La Tof-tiflette)

DU 17 MARS AU 19 AVRIL:

LA DENT DE LION

Tof présente ses mets autour de la dent de Lion! Ca va Ruuuuugir!

CHEZ !!! TOF
