

CARTE DES METS

ENTREES ET SALADES:

Salade mêlée du chef aux herbes



9.- CHF

Focaccia aux légumes grillés, tapenade, tomates séchées et tuile de Gruyère AOP

ENTREE: 16.- PLAT: 29.- CHF

Crumble de patates douces et asperges vertes gratiné au Parmegiano, glace aceto Balsamico

ENTREE: 16.- PLAT: 29.- CHF

Artichauts violets grillés, lardons de jambon des Grisons et copeaux de tomme d'alpage

ENTREE: 18.- PLAT: 32.- CHF

Tartare de truite saumonée de nos lacs aux graines de tournesol, huile d'olive, citron, citronnelle et sauce soja, petite salade d'asperges croquantes

ENTREE: 18.- PLAT: 32.- CHF

Os à moëlle gratiné à l'ail et persil, pain toasté et petite salade



ENTREE: 16.- PLAT: 29.- CHF

Cocottes à Partager

(2/4 ou 6 personnes)

Lapin à la moutarde façon « grandma Tof », ses légumes et purée de pommes de terre



(PAR PERSONNE) 32.- CHF

Les RisRis ! Ris de veau et asperges au Chasselas de Féchy, oignons grelots et pommes de terre écrasées aux herbes



(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

MENU GASTROTOF.

Une Entrée + un Plat + un Dessert à **59.- CHF**
Suivant les choix proposés par le chef
Demandez l'ardoise au service!

SPECIALS TOF:

Demandez nous L'ARDOISE!

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

POISSON:

Filet de truite saumonée de nos lacs à la plancha, sauce vierge à la tomate séchée, mousseline de patates douces et légumes

38.- CHF

LE COIN DU BOUCHER:

(boucherie de Maillefer bien entendu)

-Entrecôte de boeuf angus

(rassie sur Os 4 semaines)



(250 GR) 44.- CHF

-l'Onglet de boeuf



(200 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, mariné chimichuri en cuisson lente) (PAR PERSONNE) 50.- CHF

Sauces et accompagnements des viandes à voir avec le chef

Cordon bleu de dinde maison, au jambon des Grisons et fromage à raclette fumé des alpages, pané à la graine de courge, sauce tartare, frites et légumes

33.- CHF

Tartare de boeuf comme avant au "L'AO", recette secrète mais avec ou sans les anchois maison, frites et salade



36.- CHF

Souris d'agneau braisée à l'Orientale, polenta crémeuse du chef et asperges



42.- CHF

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

29.- CHF

VÉGÉTARIENS:

Le Vegi Burger, steak végé maison, oignons, tomates et fromage Maréchal, frites maison

29.- CHF

Raviolis aux asperges sauce crème au parmesan chips de patates douces

29.- CHF

LES FONDUES:

(minimum 2 personnes)



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

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



CARTE DES METS

LES DESSERTS:

Le café ou thé
mais... pour les GOURMANDS

Dessert du jour	11.- CHF
Cheesecake aux spéculos et ragusa	9.- CHF
Tarte tatin de pommes et glace vanille	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.-	
L'artisan glacier la conversion	

Le menu Pour Les petits à 25.-CHF:

(ou le plat seul pour 14.- CHF)

Petit crumble de patates douces et asperges
vertes gratiné au Parmegiano

La petite mîlée pour les petiots

Saumon d'Ecosse en Nuggets fait maison,
frites et légumes

Demi Tof burger, frites maison

Petit dessert du chef

L'EsKimo de l'artisan Glacier

INTOLERANCES

nous vous donneront volontiers des informations sur les mets qui
peuvent déclencher des allergies ou des intolerances !!!

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), soit Irlande (agneau)...

BIERES ARTISANALES DE LA REGION:

À LA PRESSION (25 CL):

LA TIAFFEL - BRASSERIE LA CHALLENGE	5.- CHF
LA PEDZEL - BRASSERIE LA CHALLENGE	5.30 CHF
BOXER OLD BLONDE- BRASSERIE BOXER	4.50 CHF

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

MAIS AUSSI:

La Grappa Oll la lie 42% (4cl) L.Fonjallaz (Epesses)	10.- CHF
La Vieille Prune Bio 42% (4cl) R. + A. Greninger (Stehrenberg)	12.- CHF



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)	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

Merlot Rosé, Cave de la cll te (VD)	6.90 CHF
Oeil de Perdrix, Terres de Lavaux (VD)	7.10 CHF

UN VIN DU MOIS: demandez † votre serveuse (veur)

ALLEZ AU CELLIER !!

POUR Y CHOISIR VOTRE BOUTEILLE!!
DITES NOUS VOTRE CHOIX,
ET ON VOUS LA SERVIRA

ICI TOUS LES CRUS SONT SUISSES!
ET YA PAS DE CARTES DES VINS
MAIS VOTRE SERVEUR VOUS AIDERA