

Les petits joueurs

Thé froid maison 25cl 5 dl	4	7	Henniez bleu verte 50cl	4
Ginger Citronnade 25cl 5dl	4	7	Vivikola zéro 33cl	6
Ramazotti Spritz Hugo sans alcool	12		Maté El Tony zéro 33cl	6
Lillet 0%	12		Ramseier Jus de pomme 33cl	6
Gin tonic sans alcool Tanqueray 0%	12			

Le casse-croûte

Horaire Cuisine
17h30 à 22h30

Planchette du terroir

Viande séchée de boeuf d'Hérens et Boutefas fumée de la Charcuterie Porchet, pâté de porc en croûte du Petit Encas à Étagnières et fromage à raclette de Liddes Bagnes n°4, pickles cornichon et oignons Borettana

La belle tomme vaudoise

Farcie aux abricots, pistaches, pignons et romarin du Jardin, miel, servie tiède avec son pain focaccia de la boulangerie Bread Store

Houmous maison

Et son pain focaccia de la boulangerie Bread Store

Gyozas artisanaux

Au poulet fermier suisse et légumes, sauce Chicken Adobo

Panier de potatoes Wedges

Et sa mayonnaise à l'ail des ours

Falafels artisanaux à la betterave

8 falafels accompagnés d'une sauce aigre au zaatar et menthe fraîche

La belle Focaccia

Façon bruschetta, mortadelle, stracciatella di burrata, pistou de basilic, tomates séchées et pistache

Chipirones fritos rebozados

Calamars frits et sa mayonnaise à l'ail des ours

Croquetas artisanales au jambon ibérique

Et sa mayonnaise maison au Peperoncini (7 pièces)

Double entrecôte parisienne Angus suisse - dès 19h00

De chez Maillefer, rassie 1 mois, 550 grammes, servie avec sauce chimichurri et ses potatoes Wedges
Cuisson bleu ou saignant et à partager au milieu de la table (2 à 3 personnes)

14

16

12

29

13

NOUVEAUTÉ!

**Potager du Sud comme
une ratatouille froide
Focaccia de chez Bread
Store**

16

14

16

14

19

65

LES JARDINS

Du Vieux-Lausanne & Bar Giraf

COCKTAILS | APÉRITIF | FINGER FOOD



L'afterwork de l'été à la Cité

SERVICE AU BAR

OUVERT

Mardi à Samedi

17h00 à 00h00



GIRAF BAR
RESTAURANT DU VIEUX-LAUSANNE



Le Vieux - Lausanne
BAR - CAFE - RESTAURANT

Bières Pression

	25 cl	50 cl
Eichhof Lager, Lucerne, 4.5%	5	8
Moonshine Blanche, 4.5%	6	9
La Nébuleuse		
La Lagunitas, IPA, 6.2%	6	9

— Bière & Cidre | Bouteilles —

Stirling, La Nébuleuse, Pale Ale, 5.3% 33cl Sans gluten	8
Diversion, La Nébuleuse, 0% 33cl	6
Cidre pur, Lemanite, 6% 33cl	10

Les Cocktails

Mule des Jardins	14	Houston Tea	16
Italicus, Tanqueray royale, ginger beer et citron vert		Gin Tanqueray, Liqueur St Germain, citron vert, concombre et Ginger Beer	
St-Germain Spritz des Jardins	12	Turbo Tony maté	12
Liqueur de fleurs de sureau, Prosecco et eau gazeuse		Aperol Gin Tanqueray Vodka Smirnoff	
Negroni	13	Paloma	14
Tanqueray, Antica formula et Campari		Tequila Don Julio, citron vert et pamplemousse	
Limon Tea	16	Pimm's	10
LUYU Rooibos, Limoncello et citron		Pimm's, ginger ale, orange, citron vert, menthe	
Lillet Spritz	12	Moscow London Jamaïcan Mule	12
Lillet et Prosecco		Vodka Smirnoff Gin Tanqueray Rhum Havana gingerbeer, citron	
Limoncello Italicus Spritz	12	Aperol Campari Spritz	12

Les Topettes

	1 dl	1 btl
Blanc		
Pouilly-Fumé, Argiles à Silex, 2024, Sauvignon Blanc, Loire, France	9	59
Mâcon-Chardonnay, «En Serre», 2024, Domaine Guillot-Broux, France	8	49
Dézaley Grand Cru, 2023, Ponnaz & Fils, Chasselas, Cully	9	59
Cellier du Mas 2024, Frères Blanchard, Chasselas, Mont-sur-Rolle	5	34
Dézaley Chemin de Fer, 2024, Luc Massy, Dézaley, Vaud		75
Rosé		
M de Minuty 2024, Côtes de Provence, France	8	49
La Licorne, Rosé Gamay, Bolle, Vaud	6	42
Rouge		
Les Cailloutis, 2022, Domaine des Landions, 100% Pinot Noir, Neuchâtel	12	79
Les Bulles		
Prosecco Itinera Brut, Veneto, Italie	6	42
Champagne, Taittinger Brut Réserve	18	125

— Gin & Tonic —

Tanqueray Thomas Henry Tonic	12
Deux Frères Swiss Mountain Tonic	18
Gin du Léman Swiss Mountain Tonic	14
Monkey 47 Swiss Mountain Tonic	18