

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

Les casse-croûtes

Horaire Cuisine
17h30 à 22h30

Planchette du terroir

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

29

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

13

Houmous maison

Et son pain focaccia de la boulangerie Bread Store

14

Gyozas artisanaux

Au poulet fermier suisse et légumes, sauce Chicken Adobo

16

Panier de potatoes Wedges

Et sa mayonnaise à l'ail des ours

12

Falafels artisanaux à la betterave

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

14

La belle Focaccia

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

16

Chipirones fritos rebozados

Calamars fritos et sa mayonnaise à l'ail des ours

14

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 - CAFÉ - RESTAURANT

Bières Pression

| | 25 cl | 50 cl |
|------------------------------|-------|-------|
| Eichhof Lager, Lucerne, 4.5% | 5 | 8 |
| Moonshine Blanche, 4.5% | 6 | 9 |
| La Nébuleuse | | |
| Embuscade IPA, 6.5% | 6 | 9 |
| La Nébuleuse | | |

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