

## 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

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

## Les Topettes

### 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 Brut, Giardino Agricolo Udo, Italie	6	42
Champagne, Taittinger Brut Réserve	18	125

## — Gin & Tonic —

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