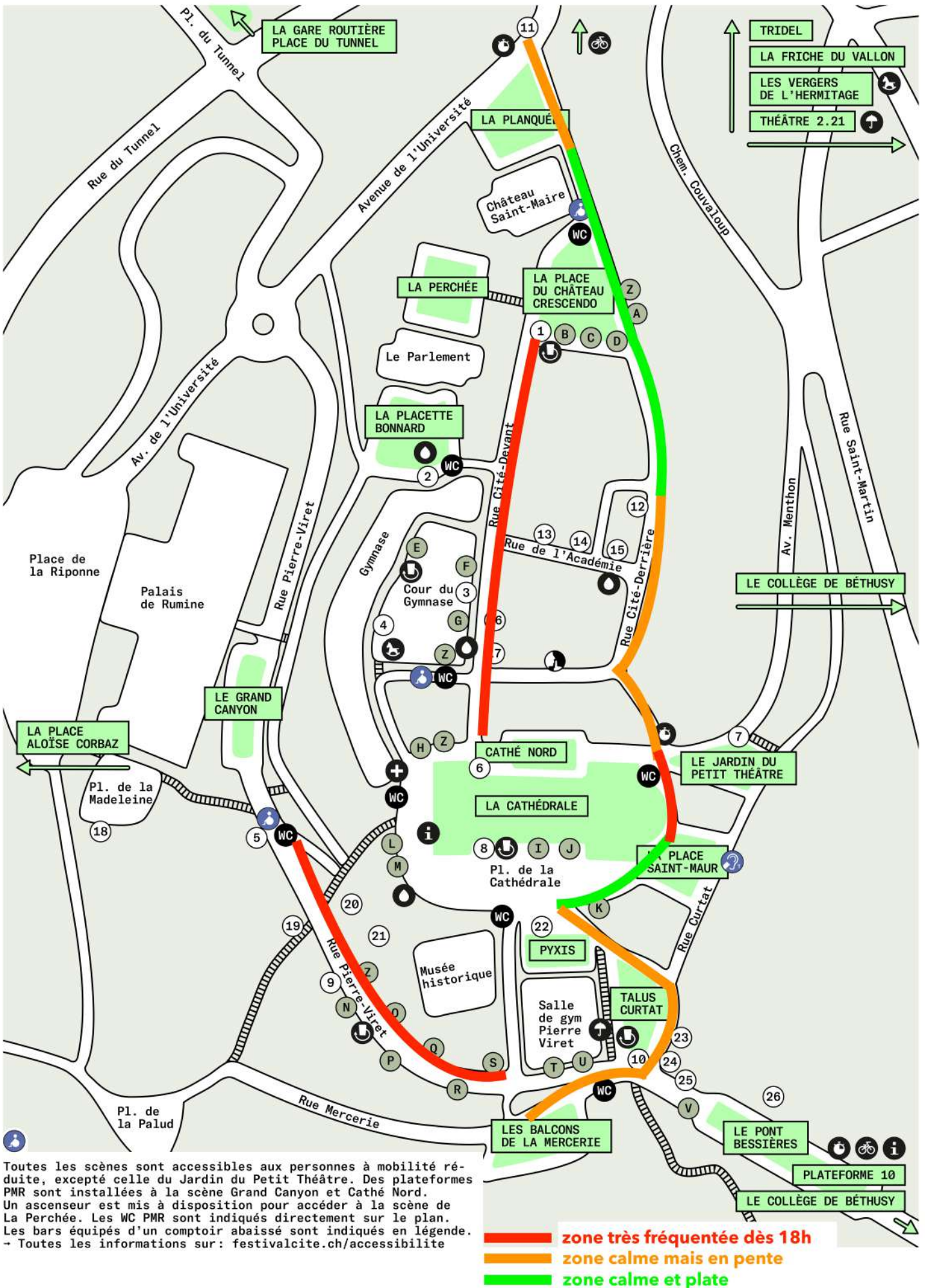


PLAN DU FESTIVAL



BARS ET GASTRONOMIE

Légendes

Scènes

Stand info

WC

Premiers secours

Retour consignes

Parking à vélos

Point d'eau

Espace enfants

En cas de pluie

Dépose-minute

Accès PMR

Boucle magnétique

Espace Calme

Stands de nourriture du Festival

Place du Château

- A Oh my Greek! (street food grecque) *
- B Crrsp (spécialités de poulet frit)
- C Le Petit Four (pizza au feu de bois)
- D La Roulotte Thai *
- Z Glaces Veneta

Cour du Gymnase

- E Izakaya by maza *
- F L'Argentina Empanadas
- G Ça Rupe (street food du terroir vaudois)
- Z Glaces Veneta

Esplanade-Place de la Cathédrale

- H Crêperie Bretonne
- I Taqueria Don Vergas (tacos mexicains)
- J Boulette. (sandwichs de boulettes maison)
- K La Gaufre Manneke Kris
- L Rach Gia (cuisine vietnamienne et asiatique)
- M Tsering Momo (cuisine tibétaine)
- Z Glaces Veneta

Rue Pierre-Viret

- N CookiEd (pâtisseries & cookies)
- O Maillefer (grill & plancha) *
- P Regal Tandoori (cuisine indienne)
- Q De l'Or Bokit (sandwichs guadeloupéens)
- R Man'Ouchy (cuisine libanaise) *
- S Belga (frites & spécialités belges)
- T Guliko (spécialités géorgiennes) *
- U La Bouche Rit (burgers)
- V Pasylema Bao Buns
- Z Glaces Veneta

TOUS LES STANDS PROPOSENT AU MOINS
UNE OPTION VÉGÉTARIENNE.

* CES STANDS PROPOSENT AU MOINS
UNE OPTION VÉGANE.

Bars Festival Cité

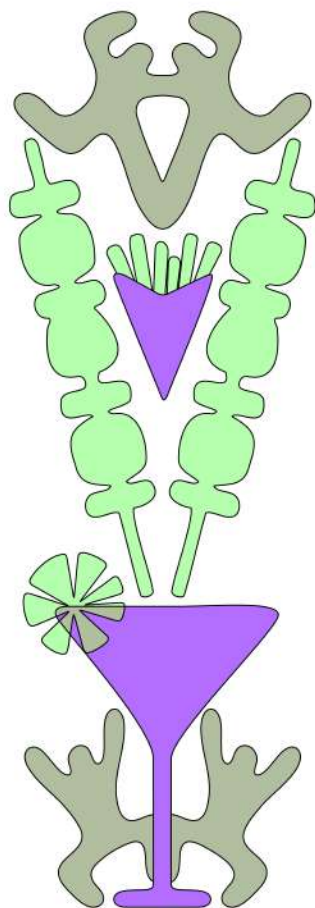
- 1 Bar du Château
- 2 Bar Bonnard
- 3 Bar à vin
- 4 Bar de la Cour
- 5 Bar du Grand Canyon
- 6 Bar Cathé Nord
- 7 Bar du Jardin
- 8 Bar de l'Esplanade
- 9 Bar Pierre-Viret
- 10 Bar du Talus

Bars et restaurants partenaires

- 11 Chez Ta Mère
- 12 Amici
- 13 Bar XIII^e siècle
- 14 Sisterfields Café
- 15 Bar Lapin Vert
- 16 Bar Holy Monkey
- 17 Le Vestibule
- 18 The Great Escape
- 19 Le Barbare
- 20 Bar Giraf
- 21 Le Vieux Lausanne
- 22 Pyxis Café
- 23 L'Evêché
- 24 Le Bagha Café
- 25 Le Kiosk Bessières
- 26 Chez Maud

Le Festival de la Cité accueille: Izakaya by maza

L'Asie s'invite dans la Cour du Gymnase, avec des produits d'ici aux saveurs lointaines. Brochettes yakitori, dumplings savoureux, tempura de silure du Léman et tofu glacé: une street food gourmande et maîtrisée, ancrée dans les circuits courts. Aux commandes, deux passionnés lausannois: Lucas Lepoutre, ancien chef de La Station, et Julien Burnier, fondateur du restaurant maza. Ensemble, ils proposent une cuisine généreuse, accessible et pleine de caractère, à l'image du Festival.



HOTLINE

Tel. : +41 21 311 03 75
(entre 17h et 22h)