

LA GAZETTE

de la Bavaria

Vins rouges

			75cl	10 cl
Le Vinée Bric d’la Losna, Piémont, 100% Barbera	DOC	I	175.-	
Clos Mogador, vi de finca priorat 97 pts parker, garnacha, carignan, cabernet sauvignon syrah et merlot	DOQ	E	185.-	
La Casa della Seda, Murvidro 1927 Ancien cépage Bobal, Utiel requena	DOC	E	60.-	
Coto de Imaz, reserva Rioja Tempranillo, bodega “ El Coto ”	DOC	E	58.-	
Fado Reserva, região do Alentejo Syrah, Alicante bouchet, petit Verdot, Afrocheiro & Touriga nacional, 15°	IGT	P	48.-	6.60
Cabril Reserve, région Douro 2015 Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Doriz, Nacional		P	43.-	6.-

Champagnes & Mousseux

	75cl	35cl	10cl
Champagne Jacquart, Brut Mosaïque	78.-	46.-	11.-
Champagne Jacquart rosé, Brut Mosaïque	82.-		
Prosecco Il Ponte, Spumante extra dry DOC	43.-	6.80	

Bières à la pression

			2,5 dl	5 dl	1 lt
Paulaner Bock Blonde, Munich	6.8% vol	4.70	8.50	12.50	
Paulaner Salvator Fass, Munich	7.9% vol	4.70	8.50	12.50	
Eichhof Braugold, Luzern	5.2% vol	4.60	8.00	12.-	
Affligem blond, Belgique	6.8% vol	5.20	9.00	13.50	
Paulaner Weissbier, Munich	5.5% vol	5.80	9.50	13.50	
<i>Bière de Saison</i>					

Boissons Chaudes

Café, espresso, ristretto, thé et infusions	3.70
Renversé, macchiato	4.10
Capuccino, chocolat	4.20
Café ou chocolat chaud Bavaois (avec kirsch et chantilly)	6.-

Eaux Minérales & boissons sucrées

Eau nature ou gazeuse	50cl	3.70
San Pellegrino	75cl	7.-
Valser	33cl	4.80

Minérales au verre

	20cl	30cl	50cl
Thé froid citron ou pêche	4.-	4.90	5.90
Sprite / Coca	4.-	4.90	5.90
Jus d’orange	4.-	4.30	5.90
Eau minérale gazeuse ou plate	3.70	4.30	5.20
Lait froid	3.70	4.30	5.20
Spezi (coca et fanta)	4.-	4.30	5.20

Minérales bouteille

Coca Cola traditionnel et Zéro	33cl	5.30
Rivella	33cl	5.30
Fanta	33cl	5.30
Red Bull	25cl	6.80
Sanbitter	10cl	5.30
Royal Bliss tonic	20cl	5.30

Granini

Jus de tomate, pêche, ananas	20cl	5.30
------------------------------	------	------

Limonades et jus préparations artisanales

Orange, citron et pamplemousse Bio, Lausanne	30cl	5.20
Jus d’orange pressé	20cl	5.40
Jus de pommes artisanal	20cl	4.20
« Domaine des Vernes à Echandens »		

Véritable institution lausannoise, La Bavaria est depuis toujours un établissement public historique et prestigieux. La nouvelle marque - Brasserie La Bavaria - depuis 1881, reflète l’excellence, la tradition et la force de ce lieu.

Un charme particulier

Tout en haut de cette rue très pentue du Petit-Chêne on découvre déjà l’enseigne de la célèbre brasserie lausannoise de la Bavaria, cette brasserie munichoise date de 1881 et fait véritablement partie de l’identité lausannoise. Dans un décor entièrement boisé, avec des frises de scènes bavaroises sculptées, les serveurs portent de lourds plateaux de choucroutes et de chopes de bière.

On y trouve sa petite fontaine si ancienne. L’enseigne en fer forgé de la brasserie. L’intérieur de la brasserie est resté presque dans son « jus » de l’époque ; quelques transformations ont été indispensables vers 1940 pour essayer d’isoler l’intérieur de la brasserie. Sa porte de l’époque qui aujourd’hui mène au premier étage dans une salle magnifique. En salle du 1^{er} étage tout en style « brasserie parisienne » avec le plus long zinc de Lausanne... et certainement un des plus beaux....

Extrait du livre : Pintes vaudoises, un patrimoine en péril. De Dominique Gilliard et Gilbert Sal em. éd. d’en Bas. 2005.

Notre histoire

Connue avec le surnom de la Bav’, la brasserie Bavaria de Lausanne est un restaurant réputé entre autres chez les étudiants, les avocats et les polytechniciens. Situé proche de la place St-François au sommet du Petit-Chêne, la Bavaria est une institution historique du Lausanne gourmand.

Le restaurant brasserie la Bavaria à Lausanne est d’abord un restaurant où l’on va pour les soirées concert, pour le choix de plus de 50 bières, l’atmosphère joyeusement vivante dans un cadre boisé chaleureux et authentique.

La cuisine est pourtant à l’honneur par une carte qui est celle d’une Brasserie avec par exemple en entrée la salade Bavaoise, ses spécialités de saucisses et la moutarde de Bavière. Les plats de résistance allient des grands classiques comme la choucroute proposée au client toute l’année, roestis et créations culinaires. A midi, une assiette du jour est proposée pour 22 fr. Impossible de ne pas mentionner la grande carte des vins qui réunit des crus des cantons de Vaud et Valais, de France, d’Italie, d’Espagne avec notamment quelques très

grands Bordeaux. Ajoutez le très grand choix de bières déjà évoqué et les nombreux spiritueux et vous aurez de quoi programmer une soirée pour le moins joyeuse.

Extrait de Notre histoire.ch

La devise de la Bavaria

Une bonne bière... un bon plat...
une excellente compagnie...
la recette pour une vie
longue et heureuse.



Une petite faim
de 11h à la fermeture
de la cuisine



Bretzel nature	1.80
Saucisson Don Recroze, pain	18.-

Spécialités de saucisses

Saucisses de Francfort	la paire	7.-
Saucisses Bavaria grillées (recette maison)	la paire	9.-
Saucisse Blanche de Bavière		

servie avec pain rustique ou Bretzel et la fameuse moutarde de Bavière	la paire	9.-
--	----------	-----

Accompagnement :

Salade de pommes de terre grenaille tiède	4.-
Salade de feuilles de saison et vinaigrette	5.-

Planche Apéro de la Bavaria
Speck du tyrol « kaiserspeck »

Jambon cru de la Forêt Noire, Bresaola, radis, navet en carpaccio, tomme de Rougemont, jambon cuit, saucisse de saison, rillettes, beurre salé, pain au levain	Petite Grande	22.- 36.-
--	---------------	-----------



Entrées et salades composées

Feuilles de saison et vinaigrette maison à l'huile d'olive vierge	5.-
Soupe froide de tomate tartare de tomates multicolores aux basilic	21.-
Salade César poulet mariné, copeaux de parmesan, tomate cerise et sauce césar, croûtons	24.-
Salade estivale mesclun, billes de melon, jambon cru, aubergine, balsamique et mozzarella	24.-
Salade saumon Gravlax aux agrumes	entrée 15.- plat 26.-
Tartare de bœuf traditionnel coupé au couteau, meselun et frites	100g 20.- 160g 36.-
Tartare de Thon rouge huile d'olive citronnée, baies roses gingembre, citron vert et groseille, toast de pain au levain, poulpe de fruits rouges	100g 24.- 160g 38.-
Escargots	6 pièces 12.- 12 pièces 22.-

Poisson frais

Loup de mer rôti jus façon bouillabaisse pomme de terre fondante et fenouil confit	48.-
Homard à la plancha sauce au champagne avec piment d'espelette, légumes d'été, asperges, carottes fane, pomme de terre fondante.	45.-

Le Végétal

Méli mélo de légumes assiette de légumes de « saison » sous plusieurs déclinaisons	26.-
Ravioles fraîches farcies aux chanterelles et au fromage Fontina AOP, crème de champignons	28.-

Fromages

Plateau de Fromages sélection de la fromagerie Macheret servi avec pain au levain	16.-
---	------

Les Viandes

Hamburger de bœuf bavarois mayonnaise à la fleur de moutarde bavaroise, confit d'oignon, Etivaz, bacon snacké	30.-
Navarin d'agneau estival et ces légumes de saison, frites de roesti maison	34.-
Pavé de rumsteack maturé de l'arc lémanique sauce beurre provençal maison, caviar d'aubergines, légumes grillés, pommes frites	42.-
Filet de poulet jaune pané et contisé au citron confit et romarin, mousseline de pomme de terre et légumes de saison	28.-
Côte de porc fermière duo mousseline moutarde et pommes de terre, légume de saison	32.-

Choucroute Bavaria

1/2 port 29.- 42.-

lard fumé, jarret de porc fumé, saucisson vaudois,
saucisse de Francfort, pommes nature

Les Desserts

Le Dessert signature « La Forêt-Noire » biscuit moelleux au chocolat, griottes, chantilly et mousse chocolat	15.-
Le riz au lait vanillé coulis et confit d'abricots	12.-
Pavlova aux fruits rouges chantilly mascarpone et meringue croquante	14.-
Le café gourmand assortiment de trois douceurs	12.-
Glace artisanale à disposition, nous vous renseignons volontiers.	la boule 4.-

Enfants jusqu'à 10 ans : 50% du prix indiqué sur la carte

Vin Désirée

Gamadeus Gamaret Garanoir gamaret & garanoir, cave de La Côte	CH	50cl	18.-	
Vins Blancs		75cl	37.5cl	10cl
Morges, Vieilles Vignes Chasselas, cave de La Côte - Terravin	CH	35.-	19.50	4.80
Chasselas blanc La Côte "B" Bio AOC	CH	32.-		4.50
Riesling, Impérial Alsace Riesling, domaine viticole de la Ville de Colmar AC	F	32.-		4.50
Gewürztraminer Impérial Alsace Gewürztraminer, domaine viticole de la Ville de Colmar AC	F	32.-		4.50
Sancerre les Penseillots Cave Prieuré Sauvignon blanc, Cave Prieuré AC G & J Guillerault	F	65.-		
Sonnenberg Riesling Trocken, Pfalz Riesling, Famille Uli Metzger	D	55.-		
Chardonnay la Côte Expression AOC	CH	42.-		6.-
Johannisberg Clos du Brûle-Fer, Valais AOC Sylvaner, vif, frais, aromatique, jolie amertume finale, maison Gilliard	CH	50.-		
Petite Arvine, Trésor de Famille, Valais Petite Arvine, floral et fruité, citron vert & pamplemousse, maison Gilliard	CH	58.-		
La Perle, Epesses Lavaux Chasselas, domaine Blondel - AOC	CH	70cl 48.-	37.5cl	10cl 6.90
Chant des Resses, Yvorne Chablais Chasselas, Artisans vignerons d'Yvorne	CH	44.-	25.-	6.40
Vins Rosés		75cl		
Oeil de perdrix Caves de Chambleau, NE Pinot noir après une légère macération pelliculaire, Colombier - AOC	CH	47.-		6.50
Rosé Gamay, cave de la Côte - AOC		35.-		4.60

Vins Rouges

Gamaret-Garanoir, La Côte Gamaret & Garanoir, cave de La Côte	AOC	CH	75cl 39.-	10cl 6.20
Velours Côtier, La Côte, Ville de Lausanne Pinot noir, Gamaret, Garanoir, Mara, Galotta	AOC	CH	52.-	
Divico, cuvée n° o, La Côte 100% Divico, 16 mois en barrique, cave de La Côte	AOC	CH	65.-	
Châteauneuf-du-Pape, Mont-Redon Grenache, Syrah & Mourvèdre, famille Abeille-Fabre	AC	F	78.-	
Château Citran Haut-Médoc Merlot, Cabernet, Sauvignon, Frères Miailhe	AC	F	87.-	
Cornalin Clavau Les Grands Murs, Valais Cornalin, puissant, structuré et tanins soyeux, maison Gilliard	AOC	CH	69.-	
Humagne Rouge Les Tonneliers, Valais Humagne rouge, souple, aromatique, finale épicée, maison Gilliard	AOC	CH	69.-	
Merlot Saleggi Di Losone, Ti Merlot, Angelo Delea	DOC	CH	44.-	
Domaine de Chambleau, Colombier (NE) Domaine en biodynamie, Famille Burgat L'histoire du nom vient de la contraction mégalomaniague de Chambord et Fontainebleau				
Chasselas non filtré Pinot Noir Barrique cuvée Charlotte	AOC		75cl 38.- 50cl 45.- 75cl 68.- 50cl 36.-	
Oeil de Perdrix	AOC			
Primitivo di Manduria, barrique sélection Primitivo, La Spinetta Giorgio Rivetti	DOC	I	44.-	6.-
Ripasso Le Poiane della Valpolicella Corvina & Rondinella, Bolla	DOC	I	42.-	
Cabernet Sauvignon 18 mois barrique Cabernet Sauvignon, San Fabiano	IGT	I	58.-	
Amarone Cà Coato Valpolicella Rondinella, Vénétie, Antolini	DOC	I	98.-	

La cuisine reçoit avec plaisir vos commandes de 12h00 à 14h00
et de 18h45 à 22h00 (ve & sa 22h30)