

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.-
São Miguel Trincadeira, Castelão et Aragonez fruité	P Pot 48.-	6.20 26.50

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

Sélection Vins Prestige

Sassicaia 2015 Italie, Toscane, Bolgheri Sassicaia cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	495.-
Bordeaux Château Pape Clément 2016 cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot	292.-
Bordeaux Château Soutard 2016 cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec	188.-
Bourgogne Nuits-Saint-Georges 2017 cépage : Pinot Noir	120.-
Bourgogne Aloxe-Corton Ed. Cornu 2017 cépages : Chardonnay, Pinot Noir, Gamay, Aligoté	120.-
Brunello Montalcino 2014 Ciacci Piccolomini d’Aragona cépage : Sangiovese Grosse	130.-

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 rouge et bleu	33cl	5.30
Fanta	33cl	5.30
Red Bull	25cl	6.80
Sanbitter	10cl	5.30
Royal Bliss tonic ou lemon	20cl	5.30

Granini

Jus de tomate, abricot	20cl	5.30
------------------------	------	------

Limonades et jus préparations artisanales

Orange, citron et pamplemousse Bio, Lausanne	30cl	5.20
Jus de pommes artisanal	20cl	4.20
« Domaine des Vernes à Echandens »	30cl	5.50

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 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. 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	15.-

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, rillette, beurre salé, pain au levain	Petite Grande	22.- 36.-
---	------------------	--------------





Entrées

Feuilles de saison et vinaigrette maison à l'huile d'olive vierge		5.-
Salade de rampon huile d'olive citron, avocat,radis et grenade	entrée plat	12.- 24.-
Carpaccio de dorade aux agrumes, huile d'olive primeur et légumes croques au sel		30.-
Saumon gravlax « maison » Label Rouge aux agrumes dans tous ses états	1/2 plat	18.- 28.-
Tartare de bœuf Vaudois traditionnel et ses garnitures	100g 160g	26.- 40.-
Escargots	6 pièces 12 pièces	12.- 22.-

Plats

Burger 100% pur bœuf suisse, ketchup de tomates cerise, confit d'oignon rouge, bacon, Etivaz et pommes frites		30.-
---	--	------

Choucroute Bavaria lard fumé, jarret de porc fumé, saucisson vaudois, saucisse de Francfort, pommes nature	1/2 port	29.-	42.-
---	----------	------	------

Souris d'agneau rôti jus court au romarin, coco blanc aux olives et tomate séchée		32.-
--	--	------

Magret de canard IGP purée de patate douce, laitue braisée, sauce aigre-doux et figues rôties		38.-
---	--	------

Parisienne de bœuf black Angus suisse beurre au poivron et piment d'Espelette, légumes printaniers, frites.		45.-
---	--	------

Côté végétal

Cocotte de légumes crus et cuits crème de petit pois, herbes du potager		26.-
--	--	------

Ravioli pistache-ricotta beurre émulsionné pistache et noix torréfiées		28.-
---	--	------

Côté poissons

Filet de dorade vierge de tomate et artichaut barigoule, pommes fondantes		30.-
--	--	------

Pavé de saumon comme un tataki, croûte de sésame, fêvette, petit pois, huile basilic thaï, chips de pommes de terre vitelotte		38.-
---	--	------

Homard à la plancha sauce au champagne avec piment d'Espelette, légumes de saison, pommes de terre fondante		45.-
---	--	------

Les fromages

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

Les Desserts

Forêt-Noire biscuit moelleux au chocolat, griottes, chantilly et mousse chocolat		15.-
--	--	------

Confit mangue et fruit de la passion crumble croquant et mousse légère à la vanille		12.-
--	--	------

Crème brûlée à la pistache		14.-
-------------------------------	--	------

Café gourmand assortiment de quatre petites douceurs		12.-
---	--	------

Boule de glace artisanale demandez nos parfums	la boule	4.20
---	----------	------

Frappé au parfum à votre choix		8.50
--------------------------------	--	------

Enfants jusqu'à 12 ans > à choix		15.-
----------------------------------	--	------

Steak haché de Bœuf ou

Chicken Nuggets ou

Saucisse de Francfort garniture : pommes frites et légumes frais de saison sauces : ketchup ou mayonnaise		
---	--	--

Vin Désirée

Gamadeus Gamaret Garanoir gamaret & garanoir, cave de La Côte	CH	50cl	18.-
--	----	------	------

		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
--	----	------	------	------

Sauvageonne Domaine de Chambleau (NE) cépage Solaris fruité		55.-		6.20
---	--	------	--	------

Vins Rosés

Oeil de perdrix Caves de Chambleau, NE Pinot noir après une légère macération pelliculaire, Colombier - AOC	CH	75cl 47.-		6.50
--	----	--------------	--	------

Rosé Gamay, cave de la Côte - AOC		35.-		4.60
-----------------------------------	--	------	--	------

Oeil de Perdrix - AOC		50cl	36.-
-----------------------	--	------	------

Vins Rouges

			75cl	10cl
--	--	--	------	------

Gamaret-Garanoir, La Côte Gamaret & Garanoir, cave de La Côte	AOC	CH	39.-	6.20
--	-----	----	------	------

Velours Côtier, La Côte, Ville de Lausanne Pinot noir, Gamaret, Garanoir, Mara, Galotta	AOC	CH	52.-	6.80
---	-----	----	------	------

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.-	6.20
--	-----	----	------	------

Domaine de Chambleau, Colombier (NE) Domaine en biodynamie, Famille Burgat L'histoire du nom vient de la contraction mégalomaniacque de Chambord et Fontainebleau			
---	--	--	--

Chasselas non filtré Pinot Noir Barrique cuvée Charlotte	AOC	75cl 50cl 75cl	38.- 45.- 68.-
---	-----	----------------------	----------------------

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)