

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	DOQ	E	185.-	
97 pts Parker, Garnacha, Carignan, Cabernet Sauvignon, Syrah et Merlot				
La Casa della Seda, Murvidro	DOC	E	61.-	
1927 Ancien cépage Bobal, Utiel requena				
Coto de Imaz, reserva Rioja	DOC	E	59.-	
Tempranillo, bodega “ El Coto ”				
Fado Reserva, região do Alentejo	IGT	P	49.-	6.70
Syrah, Alicante Bouchet, Petit Verdot, Afrocheiro & Touriga nacional, 15°				
Cabril Reserve, région Douro 2015		P	43.50	6.10
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Doriz, Nacional				
São Miguel		P	48.50	6.30
Trincadeira, Castelão et Aragonez fruité	Pot			27.-

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

Bières à la pression

			2,5 dl	5 dl	1 lt
Paulaner Bock Blonde, Munich	6.8% vol	4.80	8.70	13.-	
Paulaner Salvator Fass, Munich	7.9% vol	4.80	8.70	13.-	
Eichhof Braugold, Luzern	5.2% vol	4.70	8.10	12.50	
Affligem blond, Belgique	6.8% vol	5.30	9.20	13.60	
			3 dl		
Paulaner Weissbier, Munich	5.5% vol	5.90	9.70	14.-	
Bière de Saison					

Boissons Chaudes

Café, espresso, ristretto, thé et infusions	3.80
Renversé, macchiato	4.20
Capuccino, chocolat	4.30
Café ou chocolat chaud Bavaois	
(avec kirsch et chantilly)	6.20

Eaux Minérales & boissons sucrées

Eau nature ou gazeuse	50cl	3.70
San Pellegrino	75cl	8.-
Valser	33cl	4.80
Henniez naturelle / gazeu	100cl	9.50

Minérales au verre

	20cl	30cl	50cl
Thé froid citron ou pêche	4.10	4.90	6.-
Sprite / Coca	4.10	4.90	6.-
Jus d’orange	4.10	4.40	6.-
Eau minérale gazeuse ou plate	3.80	4.40	5.30
Lait froid	3.80	4.40	5.30
Spezi (coca et fanta)	4.-	4.40	5.30

Minérales bouteille

Coca Cola traditionnel et Zéro	33cl	5.40
Rivella rouge et bleu	33cl	5.40
Fanta	33cl	5.40
Red Bull	25cl	6.90
Sanbitter	10cl	5.40
Royal Bliss tonic ou lemon	20cl	5.40

Granini

Jus de tomate, abricot	20cl	5.40
------------------------	------	------

Limonades et jus préparations artisanales

Orange, citron et pamplemousse Bio, Lausanne	30cl	5.40
Jus de pommes artisanal	20cl	4.20
« Domaine des Vernes à Echandens »	30cl	5.60

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	1.90
Saucisson Don Recroze, pain	18.-

Spécialités de saucisses

Saucisses de Francfort	la paire	7.20
Saucisses Bavaria grillées (recette maison)	la paire	9.20
Saucisse Blanche de Bavière		

servie avec pain rustique ou Bretzel et la fameuse moutarde de Bavière	la paire	9.20
--	----------	------

Accompagnement :

Salade de pommes de terre grenaille tiède	5.-
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	23.-
	Grande	37.-

