

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 97 pts Parker, Garnacha, Carignan, Cabernet Sauvignon, Syrah et Merlot	185.-	
La Casa della Seda, Murvidro DOC E 1927 Ancien cépage Bobal, Utiel requena	61.-	
Château La Grangère F St. Emilion Grand Cru 2016, cépage Merlot et Cabernet, fruité	78.-	
Fado Reserva, região do Alentejo IGT P Syrah, Alicante Bouchet, Petit Verdot, Afrocheiro & Touriga nacional, 15°	49.-	6.70
Cabril Reserve, région Douro 2015 P Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Doriz, Nacional	43.50	6.10
São Miguel P Trincadeira, Castelão et Aragonez fruité Pot	48.50	6.30 27.-

Champagnes & Mousseux

	75cl	35cl	10cl
Champagne Jacquart, Brut Mosaique	78.-	46.-	11.-
Champagne Jacquart rosé, Brut Mosaique	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 Aloxé-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	4.80	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
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.-
---	----------------------------





Entrées

Feuilles de saison et vinaigrette maison à l'huile d'olive vierge		6.-
Tartare de bœuf Vaudois traditionnel et ses garnitures	100g 160g	26.- 40.-
Os à moelle Bateau à la fleur de sel salade frisée, oeuf mollet sauce française croûtons de pain	1/2 plat	10.- 20.-
Escargots	6 pièces 12 pièces	12.- 22.-
Carpaccio de dorade au nori et baie rose mesclun croquant, salade pomme de terre	entrée plat	22.- 30.-
Crème froide d'asperges vertes tomates séchées et olives, jambon forêt noire, croûtons de pain de mie, huile d'olive	entrée plat	14.- 24.-
Salade de rampon, chèvre frais aux graines de pavot grenade, avocat, maïs, huile d'olive au yuzu et soja	entrée plat	15.- 26.-

Plats

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

Viandes

Burger 100% de l'arc lémanique pain burger de la maison Bread Store, mayonnaise à l'estragon, confit d'oignons à la Paulaner, bacon snacké, estivaz, mini laitues et avocats		30.-
Ribs de porc fermier caramélisés au miel toutes fleurs sauce barbecue maison et maïs confit, pomme grenaille confite		38.-
Saucisse de porc à rôtir « Boucherie du Palais » pommes purée, oignons confit à la bière, salade		30.-
Filet de bœuf maturé, jus de viande crème de carottes et asperges, arancini et amandes torrifiées		45.-
Suprême de volaille des Dombes farci, jus au vin du Jura pommes Pont-Neuf, légumes primeurs et morilles		38.-
Petit salé aux lentilles palette de porc, saucisson vaudois et émulsion au lard du Valais		32.-

Poissons

Filet de dorade cuit sur la peau crème de fenouil, sauce vierge estivale, tapenade et chips de grenaille		35.-
Tataki de thon Albacor en croûte de sésame saladine tiède d'asperges au soja et crémeux de fevettes		40.-
Queues de gambas rôties purée de pois chiche et panisse, sauce tomate et pesto de basilic		32.-

Côté végétal

Cocotte de légumes crus et cuits, crème du potager		28.-
Ravioli d'asperges vertes et mascarpone mousseux à la sarriette		30.-

Desserts Maison

Panna Cotta vanillée confits de fruits de saison		12.-
Notre Brownie Maison aux noix de Pécan ganache chocolat et caramel		15.-
Crème caramel Maison		14.-
Café gourmand assortiment de petites douceurs		12.-

Desserts Glacés

Boule de glace artisanale demandez nos parfums		4.20
Banana Split		12.-
Coupe Danemark		12.-
Frappé au parfum de votre choix		8.50

Enfants jusqu'à 12 ans > à choix

Steak haché de Bœuf ou Chicken Nuggets ou Saucisse de Francfort garniture : pommes frites et légumes frais de saison sauces : ketchup ou mayonnaise		15.-
--	--	------

Vin Désirée

Gamadeus Gamaret Garanoir gamaret & garanoir, cave de La Côte	CH	50cl	18.50
--	----	------	-------

Vins Blancs

Morges, Vieilles Vignes Chasselas, cave de La Côte - Terravin	CH	35.50	19.80	4.90
Chasselas blanc La Côte "B" Bio AOC	CH	32.50		4.60
Riesling, Impérial Alsace Riesling, domaine viticole de la Ville de Colmar AC	F	32.50		4.60
Gewürztraminer Impérial Alsace Gewürztraminer, domaine viticole de la Ville de Colmar AC	F	32.50		4.60
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	42.50		6.10
Johannisberg Clos du Brûle-Fer, Valais AOC Sylvaner, vif, frais, aromatique, jolie amertume finale, maison Gilliard	CH	51.-		
Petite Arvine, Trésor de Famille, Valais Petite Arvine, floral et fruité, citron vert & pamplemousse, maison Gilliard	CH	59.-		
La Perle, Epesses Lavaux Chasselas, domaine Blondel - AOC	CH	48.50	70cl	37.5cl 10cl 7.-
Chant des Resses, Yvorne Chablais Chasselas, Artisans vigneron d'Yvorne	CH	44.50	25.50	6.50
Sauvageonne Domaine de Chambleau (NE) cépage Solaris fruité		56.-		6.60
Oeil de perdrix Caves de Chambleau, NE Pinot noir après une légère macération pelliculaire, Colombier - AOC	CH	47.50	75cl	6.60
Rosé Gamay, cave de la Côte - AOC		35.50		4.70
Oeil de Perdrix - AOC			50cl	36.50

Vins Rosés

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	36.-			4.80
Divico, cuvée n° 0, La Côte 100% Divico, 16 mois en barrique, cave de La Côte	AOC	CH	65.-			
Châteauneuf-du-Pape, Mont-Redon AC Grenache, Syrah & Mourvèdre, famille Abeille-Fabre	F		78.-			
Château Citran Haut-Médoc Merlot, Cabernet, Sauvignon, Frères Miaillhe	AC	F	87.-			
Cornalin Clavau Les Grands Murs, Valais Cornalin, puissant, structuré et tanins soyeux, maison Gilliard	AOC	CH	69.-			
L'Humagne Rouge Domaine Des Chevaliers 2020 Humagne rouge, souple, aromatique, finale épicée,	AOC	CH	78.-			
Merlot Saleggi Di Losone, Ti Merlot, Angelo Delea	DOC	CH	44.50		6.30	
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	39.-		
			50cl	46.-		
			75cl	69.-		
Primitivo di Manduria, barrique sélection Primitivo, La Spinetta Giorgio Rivetti	DOC	I	44.50		6.10	
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.-			