

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		
Fado Reserva, região do Alentejo IGT P	49.-	6.70
Syrah, Alicante Bouchet, Petit Verdot, Afrocheiro & Touriga nacional		
Cabril Reserva, região do Douro P	44.50	6.20
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Doriz, Nacional		
São Miguel P	48.50	6.30
Trincadeira, Castelão et Aragonez fruité		

Champagnes & Mousseux

	75cl	35cl	10cl
Champagne Jacquart, Brut Mosaïque	79.-	47.-	12.-
Champagne Jacquart rosé, Brut Mosaïque	83.-		
Prosecco Il Ponte, Spumante extra dry DOC	45.-		6.80

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
Bière de saison	5.30	9.20	13.60
	3 dl		
Paulaner Weissbier, Munich 5.5% vol	5.90	9.70	14.-

Boissons Chaudes

Café, espresso, ristretto, thé et infusions	3.90
Renversé, macchiato	4.20
Capuccino, chocolat	4.30
Café ou chocolat chaud Bavarois (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 vert/bleu	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
Kinley tonic, ginger, lémon	20cl	5.40

Granini

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

Limonades et jus préparations artisanales

Orange, citron et pamplemousse Bio, Lausanne	30cl	5.40
Jus de pommes artisanal	20cl 30cl	4.20 5.60
« Domaine des Vernes à Echandens »		
Gazzosa / aranciata / chinotto	27,5c	5.-

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	2.20
Saucisson Don Recroze, pain moutarde	19.-
Saucisses de Francfort la paire	8.20
Saucisses Bavaria grillées (recette maison) la paire	10.-
Saucisse Blanche de Bavière	

servie avec pain rustique ou Bretzel et la fameuse moutarde de Bavière la paire 10.-

Accompagnement :

Salade de pommes de terre grenaille tiède	6.50
Salade de feuilles de saison et vinaigrette	6.50

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	25.-
Grande	39.-



Entrées

Feuilles de saison 6.50
et vinaigrette maison à l'huile d'olive vierge

Tartare de dorade au concombre et gingembre confit entrée 21.-
pulpe à la livèche et sésame torréfié, frites plat 32.-

Carpaccio de poulpe mariné à l'huile citron entrée 26.-
câpres, roquette, parmesan, salade pomme de terre plat 36.-

Gaspacho de tomate entrée 13.-
tomate plurielle au basilic thaï, pain au levain, câpres, roquette, parmesan, salade pomme de terre plat 19.-

Tartare de bœuf Vaudois traditionnel 100g 27.-
et ses garnitures 160g 41.50

Os à moelle Bateau à la fleur de sel entrée 12.50
salade frisée, oeuf mollet sauce française plat 22.50
croûtons de pain

Escargots 6 pièces 12.50
12 pièces 23.-

Salade de rampon, chèvre frais entrée 16.-
aux graines de pavot plat 27.-
grenade, avocat, maïs, huile d'olive au yuzu et soja

Plats

Choucroute Bavaria 1/2 port 30.-
lard fumé, jarret de porc fumé, saucisson vaudois, saucisse de Francfort, pommes nature plat 43.50

Viandes

Burger 100% de l'arc lémanique 32.-
pain burger de la maison Bread Store, mayonnaise à la moutarde douce de Bavière, confit d'oignons à la Paulaner, bacon snacké, etivaz, mini laitue, frites

Ribs de porc fermier caramélisés au miel toutes fleurs 40.-
sauce barbecue maison et maïs confit, pomme grenaille confite

Saucisse de porc à rôtir « Boucherie du Palais » 32.-
pomme purée, oignons confit à la bière, salade

Filet de bœuf maturé, jus de viande 47.-
crème de carottes et asperges, arancini et amandes torréfiées

Suprême de volaille jaune farci, jus au vin du Jura 40.-
pommes Pont-Neuf, légumes primeurs et morilles

Filet de canette rôti, sauce aigre douce 42.-
Palet de polenta dorée, abricots confits, émulsion au lait d'amande, herbes fraîches et amande torréfiées

Poissons

Filet de dorade cuit sur la peau 35.-
crème de fenouil, sauce vierge estivale, tapenade et chips de grenaille

Dos de Cabillaud sauvage poché au miso 38.-
légumes du potager, chips de patate douce

Queues de gambas rôties 34.-
purée de pois chiche et panisse, sauce tomate et pesto de basilic

Côté végétal

Cocotte de légumes crus et cuits, crème du potager 30.-

Ravioli au Pecorino et poivre 33.-
émulsion à la verveine

Desserts Maison

Panna Cotta vanillée 13.-
confits de fruits de saison

Notre Brownie Maison aux noix de Pécan 15.-
ganache chocolat et caramel

Flan au coco 15.-

Café gourmand 14.-
assortiment de petites douceurs

Desserts Glacés

Boule de glace artisanale 4.30
demandez nos parfums

Banana Split 13.-

Coupe Danemark 13.-

Frappé au parfum de 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 CH 50cl 18.50

Sao Miguel P 50cl 26.50
Trincadeira, Castelao et Aragonez fruité

Vins Blancs

Morges, Vieilles Vignes 75cl 37.5cl 10cl
Chasselas, cave de La Côte - Terravin CH 35.50 19.80 4.90

Chasselas blanc La Côte CH 32.50 4.60
"B" Bio AOC

Riesling, Impérial Alsace F 32.50 4.60
Riesling, domaine viticole de la Ville de Colmar AC

Gewürztraminer F 32.50 4.60
Impérial Alsace
Gewürztraminer, domaine viticole de la Ville de Colmar AC

Sancerre les Penseillots F 65.50
Cave Prieuré
Sauvignon blanc, Cave Prieuré AC G & J Guillerault

Johannisberg CH 51.-
Clos du Brûle-Fer, Valais AOC
Sylvaner, vif, frais, aromatique, jolie amertume finale, maison Gilliard

Petite Arvine, Trésor de Famille, Valais CH 59.-
Petite Arvine, floral et fruité, citron vert & pamplemousse, maison Gilliard

La Perle, Epresses Lavaux 70cl 37.5cl 10cl
Chasselas, domaine Blondel - AOC CH 48.50 7.-

Chant des Resses, Yvorne CH 44.50 25.50 6.40
Chablais
Chasselas, Artisans vigneron d'Yvorne

Chasselas non filtré (NE) CH 41.-
Domaine Chambleau

Sauvageonne 55.50 6.60
Domaine de Chambleau (NE)
cépage Solaris fruité

Vins Rosés

Oeil de perdrix Caves de Chambleau, NE 75cl 50cl
Pinot noir après une légère macération pelliculaire, Colombier - AOC CH 47.50 36.50

Merlot Ticino - AOC 40.- 5.50

Château Thouar F 41.- 5.80
Côtes de Provence (bio)

Vins Rouges

Gamaret-Garanoir, La Côte AOC CH 75cl 39.50 10cl 6.30
Gamaret & Garanoir, cave de La Côte

Velours Côtier, La Côte, Ville de Lausanne AOC CH 36.- 4.80
Pinot noir, Gamaret, Garanoir, Mara, Galotta

Divico, cuvée n° 0, La Côte AOC CH 65.50
100% Divico, 16 mois en barrique, cave de La Côte

Châteauneuf-du-Pape, Mont-Redon AC F 78.50
Grenache, Syrah & Mourvèdre, famille Abeille-Fabre

Château Citran Haut-Médoc AC F 87.50
Merlot, Cabernet, Sauvignon, Frères Miaillhe

Cornalin Clavau AOC CH 69.50
Les Grands Murs, Valais
Cornalin, puissant, structuré et tanins soyeux, maison Gilliard

Humagne Rouge AOC CH 69.50
Domaine Des Chevaliers, Valais
Humagne rouge, nez parfumé et réglisse, épice, Maison Gilliard

Merlot Saleggi Di Losone, Ti DOC CH 44.50 6.30
Merlot, Angelo Delea

Domaine de Chambleau, Colombier (NE)

Domaine en biodynamie, Famille Burgat
L'histoire du nom vient de la contraction mégalomaniacque de Chambord et Fontainebleau

Pinot Noir Barrique cuvée Charlotte 50cl 46.-
AOC 75cl 69.-

Primitivo di Manduria, barrique sélection DOC I 44.50 6.20
Primitivo, La Spinetta Giorgio Rivetti

Le Poiane della Valpolicella DOC I 43.-
Corvina & Rondinella, Bolla

Cabernet Sauvignon IGT I 59.-
18 mois barrique
Cabernet Sauvignon, San Fabiano

Amarone Cà Coato Valpolicella DOC I 99.-
Rondinella, Vénétie, Antolini

