

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

Bretzel nature		2.50
Saucisson Don Recroze pain, moutarde		19.-
Saucisses de Francfort	la paire	9.-
Saucisse Bavaria grillée (recette maison)	la paire	11.-
Saucisse blanche de la Bavière	la paire	11.-
servies avec pain ou Bretzel et la fameuse moutarde de Bavière		
Accompagnement :		
Salade de pommes de terre		7.-
Salade de feuilles de saison		7.-

Planche Apéro de la Bavaria
Speck du Tyrol «Kaiserspeck»

jambon cru de la Forêt-Noire, jambon braisé, lard du Valais, saucisson Don Recroze, rillette du Mans, tomme de Rougemont, beurre salé, salade, tomate, radis, pain au levain		
	petite	26.-
	grande	40.-

Le pain est fabriqué en Suisse par la maison Breadstore.

La cuisine reçoit avec plaisir vos commandes de 11h45 à 14h et de 18h30 à 22h30.



Gault & Millau



LA GAZETTE
de la Bavaria

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 1er 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 notrehistoire.ch



La devise de la Bavaria

Une bonne bière... un bon plat...

une excellente compagnie...

La recette pour une vie longue et heureuse.

Entrées

Feuilles de saison		7.-
Velouté du moment	entrée plat	13.- 24.-
Salade d'artichauts fourme d'Ambert, avocat, oignons, haricots verts, vinaigrette balsamique, jus de citron	entrée plat	15.- 26.-
Saumon gravlax aux agrumes pulpe de pamplemousse, salade croquante, citron caviar, coriandre, pickles d'oignons rouges, toasts	entrée plat	24.- 35.-
Carpaccio de boeuf rucola, copeaux de parmesan, tomates cherry, pignos de pin, pickles, réduction balsamique et pommes frites	entrée plat	26.- 34.-
Tartare de boeuf vaudois au couteau et ses garnitures	100g 180g	27.- 43.-
Os à moëlle Bateau à la fleur de sel nid de salade, toasts	entrée plat	15.- 25.-
Escargots à la bourguignonne (UE)	6 pièces 12 pièces	14.- 25.-

Choucroute Bavaria

lard fumé, saucisson vaudois, jarret de porc, carré de porc, saucisse de Francfort et pommes nature	1/2 portion plat	29.- 43.-
--	---------------------	--------------

Viandes

Souris d'agneau confite 7h au thym et romarin pommes purée, carottes glacées à l'orange et au miel fleur bio		33.-
Saucisse à rôtir du moment «Boucherie du Palais» jus de viande, pommes purée, confit d'oignons		32.-
Burger pur boeuf suisse pain burger de la maison Bread Store, mayonnaise à la moutarde douce de Bavière, confit d'oignons à la Paulaner, jambon cru, fromage à raclette, pommes frites		33.-
Filet de boeuf en croûte provençale, sauce au poivre vert pommes frites, haricots vert sautés à l'ail		49.-
Suprême de volaille fermier, sauce aux champignons polenta crémeuse, légumes de saison		33.-
Roesti Bavaria du moment		32.-

Poissons

Tentacule de poulpe à la galicienne vierge de clémentine, pommes de terre grenaille rôties à l'ail	43.-
Filet de dorade grillé sur peau salsa de tomates et artichauts, pommes nature, huile basilic	35.-

Côté végétal

Lasagne de légumes béchamel au Gruyère AOP et basilic	28.-
Ravioli du moment selon l'inspiration de la cheffe	32.-
Assiette de fromages (fromagerie Macheret)	16.-

Desserts maison

Crème brûlée pistache et croustillant caramel	14.-
Mousse au chocolat 64%	15.-
Pavlova aux baies des bois, coulis de passion	15.-
Café gourmand, assortiment de petites douceurs	15.-
Profiteroles à la glace vanille, chantilly et sauce chocolat	13.-

Desserts glacés

Boule de glace artisanale - demandez nos parfums	4.50
Coupe Danemark	13.-
Frappé au parfum de votre choix	8.50

Enfant jusqu'à 12 ans, à choix

Steak haché de boeuf ou Chicken Nuggets ou Saucisse de Francfort Pommes frites et légumes frais de saison, Ketchup ou mayonnaise	15.-
---	------