

LA GAZETTE de la Bavaria



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 blanche de la Bavière	la paire	11.-
servies avec pain ou Bretzel et la fameuse moutarde de Bavière		
<i>Accompagnement :</i>		
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.-

Gault & Millau



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.

Le pain est fabriqué en Suisse par la maison Breadstore.

**La cuisine reçoit avec plaisir vos commandes
de 11h45 à 14h et de 18h45 à 22h (22h30 VE et SA)**

Entrées

Feuilles de saison, vinaigrette au balsamique		7.-
Gaspacho du moment	entrée	13.-
fruits et légumes de saison	plat	24.-
Ceviche méditerranéen	entrée	21.-
dorade marinée à l'Aperol Spritz, pickles d'oignons rouges, grenade, salicorne, tuile à l'encre de seiche et pommes frites	plat	34.-
Roastbeef	entrée	23.-
rôti de boeuf cuit à basse température, sauce tartare câpres et cornichons, rucola et pommes frites	plat	34.-
Vitello tonnato	entrée	24.-
gremolata de poivrons rouges et verts, pickles d'oignons rouges, huile de thym, sauce vitello, copeaux de parmesan, salade croquante et polenta dorée	plat	42.-
Salade César au poulet croustillant	entrée	16.-
laitue romaine, aiguillettes de poulet panées, oeufs, tomates cherry, croûtons, bacon et copeaux de parmesan	plat	30.-
Tartare de boeuf vaudois au couteau	100g	27.-
et sa garniture classique	180g	43.-
Escargots à la bourguignonne (UE)	6 pièces	14.-
	12 pièces	25.-

Choucroute Bavaria

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

profitez jusqu'à fin juin !

Viandes

Tagliata d'entrecôte de boeuf, sauce béarnaise		46.-
rucola, copeaux de parmesan, crème balsamique, pulpe de tomates séchées, persil plat et pommes frites		
Burger pur boeuf suisse		33.-
pain burger de la maison Bread Store, mayonnaise à la moutarde de Bavière, rondelles d'oignons rouges grillées, guacamole maison, bacon snacké, Gruyère AOP, iceberg et pommes frites		
Escalope de poulet façon schnitzel		33.-
avocat grillé, citron, mayonnaise aux canneberges et frites de patates douces		

Poissons

Mi-cuit de thon Saku au sésame		42.-
riz vénéré aux petits pois, nage aux 2 sésames, crémeux de petits pois et coriandre frite		
Filet de dorade grillé à la plancha		35.-
crème de brocoli, gel de citron, brocoli rôti, pickles d'oignons rouges, tuile aux graines de lin		

Côté végétal

Lasagne de légumes		28.-
béchamel au Gruyère AOP et basilic		
Gnocchi au pesto rosso		28.-
aubergines, tomates cherry, basilic et stracciatella artisanale de Cuarnens		

Desserts maison

Pavlova		15.-
compotée de rhubarbe, sorbet vanille et framboise, coulis de verveine		
Eclair exotique à la mangue et au fruit de la passion		15.-
sorbet citron		
Profiteroles		14.-
crème montée, amandes effilées, glace vanille et sauce au chocolat noir 55%		
Café gourmand, assortiment de petites douceurs		15.-

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 Tenders de poulet maison ou Saucisse de Francfort		15.-
Pommes frites et légumes frais de saison, Ketchup ou mayonnaise		