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



Bretzel nature 2.50

Saucisson Don Recroze 19.pain, moutarde

Saucisse Augustiner 10.50 mélange porc et boeuf

Saucisse de Francfort la paire

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









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) Nº 19 Septembre 2024





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 déja l'enseigne de la célèbre brasserie lausannoise de la Bavaria, cetre 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 Bay', la brasserie Bayaria 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

Entrees		
Feuilles de saison, vinaigrette au balsamique		8
Velouté du moment parfum de saison	entrée plat	13 24
Oeuf parfait à 63° poêlée de girolles en persillade, siphon à la châtaigne	entrée plat	19 28
Maquereau cuit au gros sel de Guérande saladine de potimarron, crème de coco et zestes de citron	entrée plat	17 32
Malakoff au Gruyère AOP ampon, cornichons, oignons blancs, fruits à coque, vinaigrette framboise		18
Os à moëlle bâteau à la fleur de sel aid de salade, toasts	entrée plat	15 26
Fartare de boeuf vaudois au couteau et sa garniture classique	100g 180g	27 43
Escargots à la bourguignonne (UE) 6 pièces 12 pièces		
Choucroute Bavaria ard fumé, saucisson vaudois, jarret de porc, carré de porc, aucisse de Francfort et pommes nature Viandes	1/2 portion plat	29 43
Entrecôte parisienne de boeuf us corsé à la fleur de thym, déclinaison autour de la carotte, pommes frites		48
Burger pur boeuf suisse pain burger de la maison Bread Store, mayonnaise à la moutarde de Bavière, oignons confits au vin rouge, bacon snacké, fromage à raclette, iceberg et pommes frites		
Boudin noir «Boucherie du Palais» commes purée, pommes Boskoop confites et fines herbes		29
Ballotine de volaille rôtie au beurre mousseux burée de panais au chocolat blanc, poêlée de girolles et chips de panais		38
Roesti Bavaria mincé de veau à la zurichoise		34
aucisse à rôtir au piment d'espelette «Boucherie du Palais» us de viande, pommes purée, confit d'oignons au vin rouge		32
Papet vaudois aucisse au chou IGP, poireaux et pommes de terre		30

Poissons

Médaillon de lotte de Bretagne jardinière de légumes, pommes grenailles, coulis de jalapeño et chorizo	43
Sole meunière au beurre noisette pommes nature, légumes du marché, citron et persil frais	49
Côté végétal	
Lasagne de légumes béchamel au Gruyère AOP et basilic	28
Gnocchi aux morilles pralinées praliné amande, noisettes concassées et copeaux de parmesan	33
Assortiment de fromages, sélection du fromager Macheret	16
Desserts maison	
Meringues et crème double de la Gruyère coulis de fraises	11
Brioche perdue aux agrumes beurre noisette, citron, orange et pamplemousse, boule de glace menthe	13
Omelette norvégienne flambage au Grand-Marnier	15
Café gourmand, assortiment de petites douceurs	15
Mousse au Toblerone crumble au chocolat	15
Desserts glacés	
Boule de glace artisanale - demandez nos parfums	4.50
Coupe Danemark	13
Frappé au parfum de votre choix	8.50
MASILINE -	
Enfant jusqu'à 12 ans, à choix	15
Steak haché de boeuf ou Tenders de poulet maison ou Saucisse de Francfort Pommes frites et légumes frais de saison, Ketchup ou mayonnaise	

Lausanne - Petit Chëne