

LA GAZETTE de la Bavaria



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

Bretzel nature		3.-
Saucisson Don Recroze pain, moutarde		20.-
Saucisse Augustiner mélange porc et boeuf		10.50
Saucisse de Francfort	la paire	9.-
Saucisse blanche de la Bavière	la paire	11.-
servis avec pain ou Bretzel et la fameuse moutarde de Bavière		
<i>Accompagnement :</i>		
Salade de pommes de terre		8.-
Salade de feuilles de saison		8.-

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

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 et 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, 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		8.-
Velouté du moment parfum de saison	entrée plat	13.- 24.-
Oeuf mollet et son jaune coulant robe de panko et noisettes, crème de chou-fleur au Gruyère AOP, pickles de chanterelles et couscous de chou-fleur multicolore	entrée plat	19.- 28.-
Ceviche de daurade à l'aneth gelée de concombre, citronnelle et eau de concombre au piment jalapeños	entrée plat	19.- 36.-
Os à moëlle bateau à la fleur de sel nid de salade, toasts	entrée plat	15.- 26.-
Tartare de boeuf vaudois au couteau et ses garnitures classiques	100g 180g	27.- 43.-
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

Pavé de rumpsteak millefeuille de pommes de terre, carottes glacées, purée de chou-fleur à l'ail confit, chips de patates douces et sauce aux champignons des bois		46.-
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		33.-
Souris d'agneau confite 7h polenta crémeuse au vieux parmesan, légumes d'hiver et jus corsé au thym		42.-
Roesti Bavaria émincé de dinde fermière aux champignons des bois		33.-
Saucisse à rôtir au piment d'espelette jus de viande, purée de pommes de terre, confit d'oignons au vin rouge		32.-
Papet vaudois saucisse au chou IGP, poireaux et pommes de terre		30.-

Poissons

Aile de raie à la grenobloise pommes nature, jardinière de légumes, croûtons et suprême de citron		42.-
Pavé de saumon de Norvège en croûte de pistache crème de petits pois, courgettes bicolores grillées et pommes nature		38.-

Côté végétal

Cocotte de légumes aux saveurs du moment selon l'inspiration de la Cheffe		29.-
Fagottini aux aubergines confites et ricotta sauce tomates et chips de basilic		32.-

Assortiment de fromages, sélection du fromager Macheret		17.-
---	--	------

Desserts maison

Meringues et crème double de la Gruyère, coulis de fraises		11.-
Tiramichoux glace tiramisu, cacao, chantilly à la mascarpone, sauce au chocolat noire et amandes effilées		14.-
Tarte Tatin - glace à la vanille Bourbon de Madagascar, caramel au beurre salé		14.-
Café gourmand - assortiment de douceurs		15.-
Paris-Brest - crème mousseline pralinée, amandes et noisette torréfiées		15.-

Desserts glacés

Boule de glace artisanale - demandez nos parfums		4.50
Coupe Danemark		13.-
Omelette norvégienne, flambage au Grand-Marnier		14.-
Frappé au parfum de votre choix		8.50

Enfant jusqu'à 12 ans, au choix

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