

LA GAZETTE de la Bavaria



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.

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

Accompagnement :
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 42.-

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

	Entrée	Plat
Jeunes pousses de saison, vinaigrette balsamique maison	8.-	
Ceviche de daurade aux agrumes vierge de tomates aux agrumes, granité de citron vert Kalamansi, pickles d'oignons rouges, sel noir d'Hawaï	19.-	36.-
Chair de tourteaux pasteurisée, avocat citronné et fenouil croquant mesclun, pain grillé et pommes frites	21.-	39.-
Salade tiède de gambas et tentacule de poulpe houmous, tomates confites, vinaigrette aux agrumes	20.-	38.-
Tartare de boeuf vaudois au couteau accompagné de ses garnitures classiques	27.-	43.-
Escargots à la bourguignonne (UE)	6 pièces 12 pièces	15.- 26.-

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

Entrecôte parisienne grillée à la plancha sauce échalotes au vin rouge, pommes frites croustillantes, légumes d'été rôtis	49.-
Burger Tex-Mex pur boeuf suisse pain burger de la maison Bread Store, mayonnaise à la moutarde de Bavière, cheddar fondant, guacamole maison, pickles d'oignons rouges, iceberg, tomates fraîches et pommes frites	33.-
Saucisse à rôtir artisanale au piment d'espelette de la Boucherie du Palais jus de viande et oignons confits, pommes frites ou salade de pommes de terre	32.-
Escalope de poulet croustillante façon schnitzel avocat grillé, guacamole maison, pommes frites et citron	34.-

Poissons

Filet de daurade rôti à la peau croustillante sauce vierge aux agrumes, pommes nature, légumes croquants de saison	39.-
---	------

Côté végétal

Cocotte de légumes aux saveurs du moment selon l'inspiration de la Cheffe	29.-
Parmigiana d'aubergines et courgettes gratinée au parmesan sauce tomate et basilic frais	32.-

Desserts

Meringues et crème double de la Gruyère, coulis de fraises	12.-
Crème brûlée à la pistache	14.-
Mille-feuille de fraises et rhubarbe - crème à la vanille et glace chocolat	15.-
Café gourmand - assortiment de douceurs	15.-
Ile flottante glacée crème anglaise onctueuse parfumée au fruit de la passion, caramel au beurre salé	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, au choix

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