



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 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 plusieurs sortes de 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 20.-
pain, moutarde

Saucisse Augustiner 10.50
mélange porc et boeuf

Saucisse blanche 11.-
de la Bavière la paire

servi avec pain ou Bretzel
et la fameuse moutarde de Bavière

Accompagnement :
Salade de pommes de terre 8.-
Salade de feuilles de saison 8.-

à partager...

Chiffonnade de charcuterie
et Gruyère
petite 24.-
grande 40.-



Gault & Millaud

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

| | | |
|---|-----------------------|--------------|
| Potage du moment | | 16.- |
| Foie gras de canard maison, poires et pommes caramélisées, pain aux fruits secs | | 24.- |
| Tartare de boeuf, sauce aux condiments frais, pommes frites | 1/2 | 26.- 42.- |
| L'os à moëlle gratinée, sel des Alpes à Bex, pain toasté | portion | 15.- 25.- |
| Escargots à la bourguignonne (UE) | 6 pièces 12 pièces | 15.- 26.- |

À PARTAGER

Chiffonnade de charcuterie et Gruyère 24.-

Malakoff au vacherin 4 pièces 18.-

SALADES

| | |
|--|-------------|
| Salade verte | 5.- |
| Salade mêlée de saison | 7.- |
| Salade de chèvre chaud gratiné sur pain croustillant et betteraves rôties au four, mélange de jeunes pousses, noix caramélisées, vinaigrette au miel et balsamique | 24.- |
| Salade Malakoff betteraves caramélisées, pickles d'oignons rouges, concombre au vinaigre | 4 pces 24.- |

VIANDES

| | |
|--|------|
| Entrecôte de boeuf grillée à la plancha, sauce aux morilles pommes frites, légumes | 53.- |
| Papet vaudois - saucisse aux choux, poireaux et pommes de terre | 31.- |
| Burger Bavaria - boeuf, bacon, salade, fromage raclette, tomate, oignons rouges, mayonnaise à la moutarde douce de Bavière | 31.- |
| Saucisse à rôtir artisanale au piment d'Espelette purée de pommes de terre | 31.- |
| Filet de canette cuit à basse température, sauce au thym et à l'orange betterave caramélisée, pommes de terre grenailles | 38.- |
| Coquelet rôti aux herbes de la rôtisserie, sauce poulette pommes de terre grenailles | 37.- |

Nos plats incontournables préparés avec amour
par toute l'équipe de la Bavaria !

Choucroute Bavaria

lard fumé, saucisson vaudois, jarret de porc, carré de porc, saucisse de Francfort et pommes nature

1/2 portion 29.- / plat 43.-

Roesti Bavaria du moment

33.-

POISSONS

Saumon grillé mi-cuit 37.-
sauce au beurre blanc persillé,
risotto aux petits légumes de saison

CÔTÉ VÉGÉTAL

Risotto aux champignons des bois 29.-
à la crème et parmesan

DESSERTS

| | |
|---|------|
| Assortiment de fromages de chez Macheret | 17.- |
| Meringues et crème double de la Gruyère, coulis de fraises | 12.- |
| Tarte Tatin revisitée, crème praliné, boule de glace caramel au beurre salé | 14.- |
| Café gourmand - assortiment de douceurs | 15.- |
| Crème brûlée du moment | 13.- |
| Poire pochée au sirop à la cannelle et vanille chocolaté chaud | 13.- |
| Boule de glace artisanale - demandez nos parfums | 4.50 |
| Coupe Danemark | 13.- |

Enfant jusqu'à 12 ans

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