



## 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 blanche de la Bavière la paire	11.-
servis avec pain ou Bretzel et la fameuse moutarde de Bavière	
Accompagnement : Salade de pommes de terre Salade de feuilles de saison	8.- 8.-

### à partager...

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

Le pain est fabriqué en Suisse par la maison Breadstore.

**Gault & Millau**

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



# 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.

Toute l'équipe de La Bavaria  
vous salue chaleureusement et vous  
souhaite bon appétit.

## 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.-
L'os à moëlle gratinée, sel des Alpes à Bex, pain toasté	portion	15.- 25.-
Escargots à la bourguignonne (UE)	6 pièces	15.-
	12 pièces	26.-

## À PARTAGER ....

Chiffonnade de charcuterie	24.-
Malakoff au vacherin 4 pièces	18.-

## VIANDES

Entrecôte de boeuf grillée à la plancha, sauce aux morilles	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	31.-
Filet de canette cuit à basse température, sauce au thym et à l'orange	38.-
betterave caramélisée, pommes de terre grenailles	
Coquelet rôti aux herbes de la rôtisserie, sauce poulette	37.-
pommes de terre grenailles	

## SALADES

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

## 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.-
----------------------------------	------

## 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	

