

LA GAZETTE de la Bavaria



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 42.-



Le pain est fabriqué en Suisse par la maison Breadstore.

Gault & Millaud

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



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

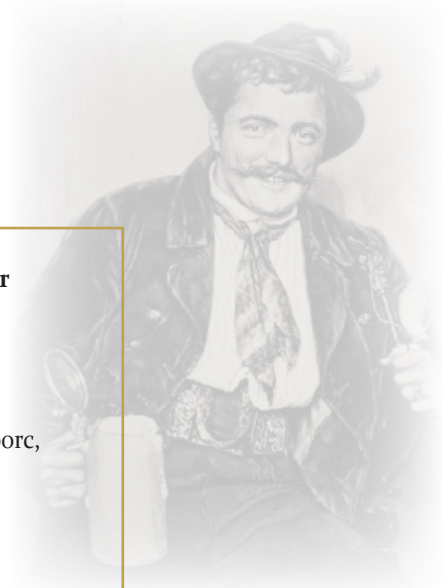


La devise de la Bavaria

Une bonne bière... un bon plat...

une excellente compagnie...

La recette pour une vie longue et heureuse.



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.-

ENTRÉES

Oeuf parfait, guanciale, croûtons et crème de parmesan		17.-
Tartare de boeuf, sauce aux condiments frais, pommes frites	1/2	26.- 42.-
Ceviche de dorade à l'ananas, jus de citron, gingembre, coriandre, lait de coco, piment rouge, servi avec pommes frites	entrée plat	25 36.-
Escargots à la bourguignonne (UE)	6 pièces 12 pièces	15.- 26.-

À PARTAGER

Chiffonnade de charcuterie et Gruyère	petite	24
	grande	42

SALADES

Salade verte	5.-
Salade mêlée façon du chef	8.-
Salade de chèvre chaud gratiné sur pain croustillant, mixte de salades, pickles de champignons, betterave, oignons, vinaigrette au miel et balsamique	26.-

VIANDES

Filet de boeuf, jus au thym pommes frites, légumes	53.-
Papet vaudois - saucisse aux choux, poireaux et pommes de terre	29.-
Burger Bavaria - boeuf, bacon, salade, fromage raclette, tomate, oignons rouges, mayonnaise à la moutarde douce de Bavière et pommes frites	31.-
Saucisse à rôtir artisanale au piment d'Espelette jus de viande et oignons confits, purée de pommes de terre	31.-
Ballottine de poulet jaune fermier farcie aux champignons polenta crémeuse, sauce aux champignons, légumes du moment	36.-
	6.-
	3.-

* Sauce morilles, en complément

* Patates douces, en complément

CÔTÉ VÉGÉTAL

Méli-mélo de légumes et purée du moment	29.-
---	------

POISSONS

Saumon grillé mi-cuit, sauce au beurre blanc, pommes purée aux fines herbes, légumes du jour	37.-
Sole meunière, beurre citronné, pommes de terre nature, légumes de saison	48.-

DESSERTS

Meringues et crème double de la Gruyère, coulis de fraises	13.-
Tarte Tatin revisitée, crème praliné, boule de glace vanille	15.-
Café gourmand - assortiment de douceurs	15.-
Crème brûlée du moment	14.-
Ile flottante maison et crème anglaise	13.-
Brownie maison au chocolat et noix de pécan, glace vanille	15.-
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 Pommes frites et légumes frais de saison, Ketchup ou mayonnaise	15.-
---	------