

# 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 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

à partager...

Chiffonnade de charcuterie  
et Gruyère

petite	24
grande	42



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)



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.



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

## ENTRÉES

Oeuf Mayonnaise, chiffonnade de salade		10
Tartare saumon et avocat	1/2	21
coriandre, jus de citron, baies roses, cébette	plat	35
Tartare de boeuf, sauce aux condiments frais	1/2	26
pommes frites	plat	42
Escargots à la bourguignonne (UE)	6 pièces	15
	12 pièces	26

### À PARTAGER ....

Chiffonnade de charcuterie  
et Gruyère

petite 24  
grande 42

## SALADES

Salade verte		5
Salade mêlée façon du chef		8
Salade César au poulet croustillant	1/2	18
laitue romaine, aiguillette de poulet panées, oeuf, bacon, pop corn, croûtons, tomates cherry et copeaux de parmesan	plat	30
Salade saumon gravlax aux agrumes et crevettes	1/2	22
filet d'orange et pamplemousse, tomates cerises, cébette, vinaigrette du chef	plat	36

## VIANDES

Côtes d'agneau grillées, jus d'agneau au romarin		44
pommes de terre grenaille, ratatouille		
Tagliata de boeuf		45
rucola, jus de citron, huile d'olive, copeaux de parmesan, huile d'olive et pommes frites		
Burger Bavaria - boeuf, bacon, salade, gruyère corsé,		31
tomate, oignons rouges, mayonnaise à la moutarde douce de Bavière et pommes frites		
Cordon-bleu de poulet maison, sauce <b>Bavaria</b>		35
pommes frites, légumes du marché		
Saucisse à rôtir artisanale au piment d'Espelette, jus de viande		31
pommes purée et oignons confits		

CÔTÉ VÉGÉTAL Vol-au-vent du moment 29

## POISSONS

Poulpe grillé façon <b>Bavaria</b>	45
purée de pommes de terre, sauce tomate mixte, olives, poivrons, basilic et légumes du jour	
Filet de dorade grillé à la plancha, sauce vierge	37
pommes de terre grenaille, légumes de saison	

## DESSERTS

Meringues et crème double de la Gruyère, coulis de fraises	13
Tartelette fine, crème pâtissière aux fruits de saison	11
Café gourmand - assortiment de douceurs	15
Crème brûlée à la vanille	15
Panna cotta aux fruits du marché	11
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	