



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 42



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

Velouté du moment	1/2 plat	13 25
Os à moëlle		11
Cassolette de champignons frais		18.50
Tartare de boeuf traditionnel et ses garnitures	entrée plat	27 43
Escargots à la bourguignonne	6 pièces 12 pièces	15 26

À PARTAGER

Chiffonnade de charcuterie
et Gruyère

petite 24
grande 42

SALADES

Salade verte	5.50
Salade mêlée façon du chef	8.50

Salade de magret de canard et copeaux de foie gras
figues, noix, haricots verts, tomates cherry, pickles d'oignons rouges,
vinaigrette maison

1/2 plat
36

Salade de chèvre chaud au miel de fleurs
noix, raisins secs, pickles d'oignons, tomates cherry,
vinaigrette au miel et balsamique

24.50

VIANDES

Filet de boeuf (220gr), sauce au poivre vert
pommes frites, légumes du marché

52

Burger Bavaria - pur boeuf suisse
pain burger de la maison Bread Store, mayonnaise à la moutarde de Bavière, gruyère corsé,
bacon snacké, confit d'oignons, iceberg, tomates fraîches
servi avec pommes frites

33

Suprême de volaille suisse, sauce aux morilles
polenta crémeuse, légumes du jour

40

Saucisse à rôtir artisanale au piment d'Espelette de la Boucherie du Palais
écrasé de pommes de terre, oignons confits, jus de viande

31

Papet vaudois
poireau, pommes de terre et saucisse aux choux

29.50

POISSON

Filet de loup de mer, sauce au beurre blanc de saison
écrasé de pommes de terre, butternut rôti

38

CÔTÉ VÉGÉTAL

Cocotte de légumes aux saveurs du moment
selon l'inspiration de la cheffe

29

Ravioli du moment

30

Assortiment de fromages (Macheret)

18

DESSERTS

Meringues et crème double de la Gruyère, coulis de fraises

14

Tartelette au citron maison

12

Café gourmand - assortiment de douceurs

15

Crème brûlée du moment

15

Crumble aux 5 épices, sorbet aux fruits rouges

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

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 34