

LA GAZETTE de la Bavaria



Une petite faim de 11h à la fermeture de la cuisine

Bretzel nature		2.50
Saucisson Don Recroze pain, moutarde		20.-
Saucisses de Francfort	la paire	9.-
Saucisse Bavaria grillée (recette maison)	la paire	11.-
Saucisse blanche de la Bavière	la paire	11.-
servies avec pain ou Bretzel et la fameuse moutarde de Bavière		
<i>Accompagnement :</i>		
Salade de pommes de terre grenaille tiède		7.-
Salade de feuilles de saison		7.-
Planche Apéro de la Bavaria Speck du Tyrol «Kaiserspeck»		
jambon cru de la Forêt-Noire, jambon braisé, lard du Valais, saucisson Don Recroze, rilette du Mans, tomme de Rougemont, beurre salé, salade, tomate, radis, pain au levain		
	petite	26.-
	grande	40.-

**Gault &
Millau**



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. 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. En salle du 1er étage 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 plus de 50 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.

La cuisine reçoit avec plaisir vos commandes de 11h45 à 14h30 et de 18h30 à 22h30.

Entrées

Feuilles de saison		7.-
Salade de rampon	entrée	15.-
asperges vertes croquantes, clémentine, graines, radis, grenade, vinaigrette acidulée	plat	25.-
Carpaccio de boeuf	entrée	25.-
pesto de roquette, parmesan, rucola, vieux balsamique, mesclun croquant, pommes frites	plat	38.-
Gaspacho andalou	entrée	12.-
	plat	18.-
Ceviche de dorade traditionnel	entrée	24.-
leche de tigre, coriandre, gingembre, citron vert, salade de pommes de terre aux herbes, pickles d'oignons rouges	plat	32.-
Tartare de boeuf vaudois traditionnel et ses garnitures	100g	27.-
	160g	43.-
Os à moëlle Bateau à la fleur de sel	entrée	15.-
salade frisée, oeuf mollet, sauce française, croûtons de pain	plat	25.-
Escargots	6 pièces	14.-
	12 pièces	25.-

Choucroute Bavaria

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

1/2 portion	32.-
plat	45.-

Viandes

Navarin d'agneau épicé		40.-
carottes, asperges et pommes de terre		
Andouillettes grillées		45.-
écrasé de pommes de terre, asperges vertes, crème à la moutarde		
Burger pur boeuf suisse		33.-
pain burger de la maison Bread Store, mayonnaise à la moutarde douce de Bavière, confit d'oignons à la Paulaner, bacon snacké, Etivaz, mini laitue, pommes frites		
Bavette aux échalotes confites		39.-
jus au thym, pommes grenailles, asperges vertes		
Saucisse de porc à rôtir «Boucherie du Palais»		32.-
pommes purée, oignons confits à la Paulaner, salade		

Poissons

Thon rouge à la plancha		40.-
cubes de patate douce, bisque de légumes brûlée		
Filet de dorade		37.-
émulsion curcuma, topinambour confit et risotto de courgettes		
Pavé de lieu jaune		42.-
quinoa coloré, coulis d'épinard, asperges et oignons rouges, pousses d'épinard		

Côté végétal

Cocotte de légumes cuits et crus		32.-
crème du potager		
Ravioli épinards et ricotta		34.-
émulsion à la marjolaine		
Gnocchi sans gluten		32.-
à la tomate		

Assiette de fromages, sélection du fromager Macheret		16.-
--	--	------

Desserts maison

Tarte au chocolat 64%		15.-
Tiramisu aux spéculoos		15.-
Nage de fruits rouges au basilic, sorbet citron		15.-
Café gourmand, assortiment de petites douceurs		15.-

Desserts glacés

Boule de glace artisanale - demandez nos parfums		4.50
Coupe Danemark		13.-
Banana Split		13.-
Frappé au parfum de votre choix		8.50

Enfant jusqu'à 12 ans, à choix

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