

Cocktails

Cocktail du moment 18

Cheesecake Martini 17

Gin Tanqueray | liqueur de yaourt | purée de fruits rouges | sirop de vanille
jus d'ananas | Speculoos

Irish / Swedish coffee 16

Irish whiskey / Aquavit | espresso | sucre | crème fouettée

Bulles du chalet :

Taittinger Brut Réserve 18 125

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier | Champagne, France

Taittinger Rosé Prestige 19 139

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier | Champagne, France

Vins

Blancs :

Les Chenalettes | Villette | B.Gorjat 42

Svelte et fringuant, ce chasselas de Villette cultivé dans des terroirs graveleux et riches en limon, est apprécié pour ses traits subtils, ses notes fruitées et élégantes.

Tour Marsens | Dézaley-Marsens | Grand Cru | A. Duplan 65 | 135 (magnum)

Ce chasselas est doté d'arômes mûrs, comme la poire et le miel avec une touche d'agrumes. En bouche, il vous surprendra par une attaque soyeuse et sa rondeur dû à un élevage avec les lies. Sa salinité vous incitera, sans doute, à reprendre une gorgée!

Rouges :

La Licorne Galotta | Vaud | Bolle 49

Le cépage galotta, encore peu connu, est ici vinifié en barriques neuves pas la maison Bolle. C'est un vin élégant, racé et gourmand au parfum intense de fruits rouges mûrs.

Valdensis | Saint-Saphorin | Assemblage de cépages nobles | Domaine Bovy 59

Rouge puissant et structuré, il s'ouvre sur des notes de fruits mûrs et d'épices. Soutenu par de fins tanins, il donne une bouche pleine et vigoureuse, d'un beau potentiel.

Chalet Hydda

Mardi - Samedi

Dès 19h00

Jusqu'à fin février

Les accolades

| | |
|---|----|
| Trio de harengs | 25 |
| Marinés à la moutarde à l'oignon au caviar suédois | |
| L'oeuf fermier parfait | 24 |
| De chez Cuendet sabayon à la truffe noire viande séchée de boeuf d'Hérens tuile de pain dorée | |
| Les Deux Malakoffs | 23 |
| De L'Houblonnier saladine du marché lardons de la charcuterie Porchet graines de moutarde en pickles | |
| Rillettes de lièvre maison | 24 |
| Marinées à l'Ovaille rouge pickles compote de pruneaux | |
| Pâté en croûte | 25 |
| De veau suisse et morilles du Petit Encas à Etagnières pickles maison houmous de betterave | |
| Gravadlax | 23 |
| Saumon mariné Label Rouge d'Écosse sauce scandinave pickles maison pain toasté de chez Bread Store | |
| Bol de saladine du marché à partager | 27 |
| Vinaigrette du Vieux-Lausanne croûtons dorés dès de fromage à raclette Liddes Bagnes n°4 lardons de la charcuterie Porchet (2-3 pers.) | |
| Planchette mixte | 35 |
| Lard de Begnins viande séchée de bœuf d'Hérens de la charcuterie Porchet (2-3 pers.) | |

Chalet Hydda, un concept éphémère dans une atmosphère montagnarde qui transmet une passion commune : partager l'amour de la gastronomie. Ce chalet a pour but de réunir les amoureux de la table, de la cuisine mijotée oubliée de Grand-Maman et de passer du bon temps. Bon appétit.

Les réconforts

| | |
|--|-----------|
| Fondue moitié-moitié | 31 pers |
| De chez André Macheret Pepe della Valle Maggia pommes de terre pain mi-blanc de la boulangerie Bread Store (min. 2 pers.) | |
| Boeuf bourguignon façon Grand-Mère | 36 |
| Boeuf suisse de chez Maillefer braisé 8h à basse température gratin dauphinois | |
| Coquelet entier de Gruyères | 38 |
| De la Charcuterie Porchet rôti aux herbes & miel sauce tartare maison pommes frites (25 minutes) | |
| Véritables ravioles de Royan | 33 |
| Sauce aux éclats de truffe noire | |
| Double entrecôte parisienne | 42 pers |
| De boeuf Angus suisse de chez Maillefer sauce béarnaise légumes du marché pommes frites (min. 2 pers.) Supp. sauce morilles 7 Supp. sauce truffe 7 Supp. sauce chimichurri 6 | |
| Gravadlax | 39 |
| Saumon mariné sauce scandinave pickles maison pain toasté de chez Bread Store pommes de terre chaudes à la crème et à l'aneth | |
| La sole entière | 59 |
| Sauvage petit bateau de Bretagne façon meunière beurre blanc au champagne pommes bouchon légumes du marché | |

Les douceurs

| | |
|--|-----|
| Paris-Brest | 15 |
| Crème légère à la noisette praliné caramel beurre salé | |
| La tarte flan parisien | 14 |
| Caramel onctueux au beurre salé et sa glace maison à la vanille de Madagascar | |
| Le Marron | 16 |
| Différentes textures autour de la châtaigne mandarines fraîches sorbet maison mandarine & yuzu | |
| Sorbets et glaces maison | 4.9 |
| Mandarine-Yuzu Citron Poire Fior di latte Mangue-passion Vanille Chocolat Caramel Arroser le sorbet, c'est aussi possible ! | |