

# Cocktails

**Cocktail du moment** 18

**Red Mimosa** 15

Cointreau, jus de cranberry | sirop de canelle | orange bitter | prosecco

**Irish/Swedish coffee** 16

Irish whiskey / Aquavit | espresso | sucre crème | fouettée

## ***Bière du chalet :***

**Nébuleuse, Double OAT** 33 cl 10

Meilleure Double IPA du monde, cet ovni titille le style New England. Avec des flocons d'avoine, du blé et un houblonnage à cru au Mosaic, la Double Oat est une véritable claque exotique aux notes de mangue et à la longueur indécente !

# Vins

## ***Blancs :***

**Les Chenalettes | Villette | B. Gorjat** 42

Svelte et fringant, 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 | Dézalay-Marsens** | 65 / 135 (*magnum*)  
**Grand cru | A. Duplan**

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 par la maison Bolle. C'est un vin élégant, racé et gourmand au parfum intense de fruits rouges mûrs.

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

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**

19h00 — 22h00

*jusqu'à  
fin-février*

## Les accolades

### **Trio de harengs** 25

Marinés à la moutarde | marinés à l'oignon |  
marinés à l'aneth, poivre rose et sucre

### **L'œuf fermier parfait de Pampigny** 23

Sabayon de truffe noire melanosporum | tuile de pain dorée |  
pousses de saladiné

### **Malakoff** 19

Saladiné du marché aux lardons de Jérôme Allaz |  
Malakoff maison | graines de moutarde en pickles

### **Rillettes de lièvre maison** 24

Marinées à l'ovaille rouge de | pickles |  
compote de pruneaux

### **Duo de terrine de gibiers à plumes et à poils** 25

De faisan sauvage à l'Ovaille blanc et cerf sauvage à l'Ovaille  
rouge | façon mendiant | pickles maison | houmous de betterave

### **Bol de saladiné du marché** 27

Vinaigrette du Vieux-Lausanne | croûton dorés |  
dès de fromage à raclette de Liddes Bagnes n°4 |  
lardons de la boucherie Jérôme Allaz (2-3p.)

### **Planchette mixte** 35

Lard de Begnins | viande séchée de Bœuf d'Hérens  
de la charcuterie Porchet (2-3p.)

*Chalet Hydda, un concept éphémère 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** 29

De chez André Macheret | pepe de la Valle Maggia | (min 2p.)  
pommes de terre | pain mi-blanc de la boulangerie Bread Store

### **Bœuf bourguignon façon Grand-Mère** 36

Bœuf suisse de chez Maillefer |  
braisé 8 heures à basse température | gratin dauphinois

### **Coquelet entier** 38

De Gruyère | charcuterie Porchet  
rôti au miel et herbes de notre jardin | sauce tartare |  
pommes frites (min. 25 minutes)

### **Véritables ravioles** 33

De Royan | sauce aux éclats de truffe noire

### **Double entrecôte parisienne** 42/p.

De bœuf Angus suisse | boucherie Maillefer | sauce béarnaise |  
légumes du marché | pommes frites | pour 2p.

*Suppl. sauce morilles 7 | Suppl. sauce truffe 7 | Suppl. sauce chimichurri 6*

### **Gravadlax** 39

Saumon Label Rouge d'Écosse mariné | sauce moutarde douce  
aneth | pommes de terre chaudes à la crème et à l'aneth

## LES DOUCEURS

### **Tarte à la raisinée** 10

Biscuit spéculos

### **Authentique crème catalane** 14

Saveur cannelle | orange | petites madeleines  
au zeste de kombawa

### **Cheesecake** 14

Revisité à la mascarpone | nappé à la framboise  
biscuit spéculos

### **Sorbets et glaces maison** 4.20