

Cocktails

Cocktail du moment 18

Red Mimosa 15

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

Irish / Swedish coffee 16

Irish whiskey / Aquavit | espresso | sucre | crème fouettée

Bière du chalet:

Nébuleuse, Double OAT 33cl | 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 claqué exotique aux notes de mangue et à la longueur indécente!

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

19h00 — 22h00

*jusqu'à
fin février*

Les accolades

Trio de harengs 25

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

L'oeuf fermier parfait 23

De chez Cuendet | sabayon au Gamaret du Pays | viande séchée de boeuf d'Hérens

Malakoff 19

Saladine du marché aux lardons de Jérôme Allaz | graines de moutarde en pickles

Rillettes de lièvre maison 24

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

Duo de terrine de gibiers à plumes et à poils 25

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

Bol de saladine du marché à partager 27

Vinaigrette du Vieux-Lausanne | croûtons dorés | dès de fromage à raclette de Liddes Bagnes n°4 | lardons de chez Jérôme Allaz (2-3 pers.)

Planchette mixte 35

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

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 | pers.

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

Bœuf bourguignon façon Grand-Mère 36

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

Coquelet entier de Gruyères 38

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

Véritables ravioles de Royan 33

Sauce aux éclats de truffe noire

Double entrecôte parisienne 42 | pers.

De bœuf Angus suisse | boucherie Maillefer | sauce béarnaise | légumes du marché pommes frites (2 pers.)

Supp. sauce morille 7 | Supp. sauce truffe 7 | Supp. 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

Paris-Brest 15

Crème mousseline pralinée, éclats de noisette et caramel beurre salé

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