

Cocktails

Hydda Old Fashioned | 18

Whistle pig rye whiskey, sirop d'érable,
black walnut bitter, angostura bitter

Mulled wine | 9

Winter sour | 16

Gin Tanqueray, jus de citron, sirop de vin chaud maison,
jus de pomme, blanc d'oeuf

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 :

La Crosse, Epesses, Luc Massy | 49

Ce vin d'une grande élégance est idéal pour l'apéritif. Il conjugue un nez de fleurs blanches et de fruits frais avec des notes épicées. En bouche, on retrouve de la vivacité et de la rondeur, une belle minéralité, avec une pointe d'amande grillée.

Dézaley-Marsens Grand Cru, Les Frères Dubois | 59

Un vin racé, ample, puissant et persistant en bouche. Son parfum évoque le miel, l'amande et le pain grillé. Pour apéritif des Grands Jours, poissons et fromages.

Rouges :

Réserve de la Cour, Villette, Pinot Noir, Bujard | 55

De haute tenue et à la robe rouge rubis, ce pinot noir garnit notre assortiment depuis 1996. Un passage de 4 mois en barriques bordelaises lui permet de développer une légère touche vanillée et des tanins enrobés.

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
mi-janvier*

Les accolades

3 huîtres n°3 | 19
Fine de Claire

L'œuf à la coque de la ferme de Pampigny | 15
et ses mouillettes à la truffe noire

Rillettes de lièvre maison | 19
à l'Ovaille rouge de Deladoey, pickles

Duo de terrine de faisan sauvage et canard sauvage | 23
façon mendiant, bouquet de jeunes pousses du marché

Bol de saladin du marché Cuendet à partager | 25
et vinaigrette du Vieux-Lausanne, croûtons dorés
et copeaux de parmesan (2-3 pers)

Planchette mixte | 35
de lard de Begnins et viande séchée de bœuf 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 (min 2 pers)
de chez André Macheret au pepe de la Valle Maggia

Joue de bœuf suisse | 35
braisée 12 heures à basse température façon Grand-Mère,
purée de pommes de terre montée au beurre

Aile de raie sauvage de l'Atlantique-Nord | 28
au beurre blanc et câpres, pommes tournées

Blanquette de volaille fermière suisse à l'ancienne | 29
et son huile parfumée, riz sauvage

LES DOUCEURS

Tarte à la raisinée | 10
et biscuit spéculoos

Crème renversée | 10
vanille-fève de tonka et caramel

Cheesecake du moment | 14

Sorbets et glaces maison | 4.20