



**Le Vieux - Lausanne**

BAR - CAFÉ - RESTAURANT

**Bienvenue au Chalet-Hyddda, qui signifie cabane en suédois.**

Ici, on prône la santé, la joie et la bonne humeur afin de créer un repère de bons vivants.

Après le succès des Jardins de cet été, nous voulions créer un endroit dédié à l'apéro où il fait bon de siroter son vin chaud ou son ginto, tout en dégustant des plats développés par la brigade de cuisine du Vieux-Lausanne.

Ici, que des produits frais, goûteux, de qualité et majoritairement du terroir. Et comme le dit souvent Anders, "One glass of wine per day, keep the doctor away"



**GIRAF BAR**  
RESTAURANT DU VIEUX-LAUSANNE

## LE COIN "APÉRO-GUEULETON" À PARTAGER

Rillettes de gibier de la charcuterie Porchet à partager 2-4 pers. 30.-

Le véritable Lard de Begnins 28.-

Planchette de viande séchée de bœuf d'Hérens de la charcuterie Porchet 29.-

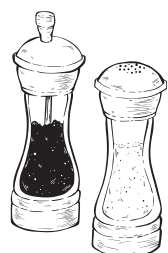
Planchette de viande séchée de cerf sauvage de la charcuterie Porchet 29.-

Notre véritable Gravadlax sauce à l'aneth\* 18.-

Duo de Harengs marinés sauce à l'aneth\* 18.-

La terrine de foie gras maison porto-cognac, pain brioché et chutney 27.-

Pain entier au levain de notre boulangerie Bread Store, 2 beures maison 9.-



# CHALET-HYDDA

VIEUX-LAUSANNE ET BAR GIRAF

MARDI- VENDREDI: 12:00 - 14:00 / 17:00 - 23:00

SAMEDI : 17:00 - 23:00

## LE COIN "GNÔLE"

Vin chaud maison 3dl 6.-

Bière maison : La 87, Lager, Brasserie du Jorat 33cl 10.-

**Vin blanc : La Crosse, Luc Massy, Epesses** 45.- 70cl 7.- 1dl

**Vin blanc : Chemin de Fer, Luc Massy, Dézaley** 59.- 70cl 9.- 1dl

**Vin rouge : Clos des Moines, Grand Cru, Merlot, Ville de Lausanne, Dézaley** 59.- 70cl 9.- 1dl

Amaretto, Pisco, Whiskey sour 30cl 14.-

Gin Mamie Geneviève, Lausanne 4cl 14.-

Negroni fumé aux bois de cerises 6cl 16.-

Kirsch Général Sutter le petit caquelon 4cl 9.-



*Pour plus de vins, de cocktails ou de digestifs, référez-vous à la sélection du Vieux-Lausanne !*

## LE COIN "FROMETON"

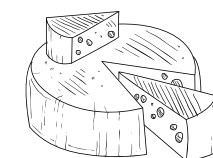
Raclette de la laiterie de Liddes Bagnes 4 AOP Valais Pommes de terre et pickles 7.- la portion

Raclette de la laiterie de Liddes Bagnes 4 AOP Valais à discrétion Pommes de terre et pickles 35.-

La fondue de notre fromagerie Macheret, moitié-moitié Pommes de terre et pain mi-blanc (dès 2 pers.) 28.- par personne

Le vacherin Mont-d'Or au four Bol de salade du marché Cuendet Pommes de terre et pickles (pour 2 personnes) 35.- par personne

Meringues et crème double de Gruyère 12.-



## LE COIN DES "PETITS JOUEURS"

Café/expressi/ristretti et son pot chocolat-crème double 4.50

Cup infusion menthe fraîche\* 6.-

Cup infusion gingembre frais\* 6.-

Cup "Palais des Thés" Rooibos du Hamman Fleurs et fruit rouge, sans théine 5.-

Cup "Palais des Thés" Thé noir de Noël aux agrumes et épices 5.-

\*Rajoute un shot de gingembre Zenzerello + 6.-



\*Anders Ahlgren, dit le viking, gère depuis 33 ans le restaurant du Vieux-Lausanne et le Bar Giraf. Il a été rejoint dernièrement par sa femme, Patricia et son fils, Gary. Ayant grandi en Suède, Anders a apporté un savoir-faire et une note particulière du Nord dans certains plats. Des recettes transmises par sa grand-mère, Emma. Le Gravadlax, soit le saumon mariné, repose 5 jours dans nos frigos avec une recette typiquement suédoise tout comme les harengs marinés. Ces spécialités sont servies à chaque fois avec notre fameuse sauce scandinave à l'aneth et développées autour de la cuisine d'Emma. Bon appétit !