



les valeurs sûres



1165 ALLAMAN • RESTAURANT DU CHASSEUR

Chef: Marcelo Fernandez • Route Suisse

Tél. 021 807 30 73 • marcelof@bluewin.ch • www.restaurantduchasseur.ch



Filets de perches, omble chevalier ou brochet du Lac Léman, cuisses de grenouilles fraîches, et même le rarissime (mais assez onéreux!) bœuf «wagyu» sans oublier le cortège des autres viandes argentines (entrecôte, chateaubriand etc..) sont à la carte de ce restaurant qui ne désemplit pas depuis... des années. Et ce n'est que justice car la cuisine de Marcelo Fernandez le mérite bien. Ce genre de restaurant est un hymne aux plats savoureux, ceux qui ont du caractère et qu'hélas on trouve de moins en moins.

Spécialités

Cuisses de grenouilles fraîches (Fr. 65.-). Pêche journalière des pêcheurs d'Allaman de perche, féra et omble chevalier (selon arrivage) (Fr. 45.-). Grillade de black angus argentin (200 à 500 g) au feu de bois (Fr. 85.-). Bœuf argentin «wagyu-kobe» (Fr. 135.-).

Menus

Affaires (Fr. 46.-). Enfant (Fr. 28.-). Gourmand (3 plats) (Fr. 66.-). Argentin (3 plats) (Fr. 72.-). De saison (Fr. 78.-).

Remarques(s)

Cuisine créative strictement de saison.

Fermeture/Vacances

Mardi toute la journée et mercredi midi.
23 juillet - 12 août.
23 décembre 2014 - 8 janvier 2015.

