



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 12 JUIN 2021

GRILLADES, FRITES, PIZZAS

DIMANCHE 13 JUIN 2021

NOUILLES DE SINGAPOUR (PLAT UNIQUE)

LUNDI 14 JUIN 2021

SANDWICH CLUB ORIGINAL

MARDI 15 JUIN 2021

SANG CHOY BOW, RIZ

MERCREDI 16 JUIN 2021

POISSON AU CURRY JAUNE, LÉGUMES (BROCCOLIS CHINOIS À LA SAUCE D'HUITRES)

JEUDI 17 JUIN 2021

CABILLAUD LAQUÉ AU MISO, PURÉE DE POMMES-DE-TERRE, SALADE

VENDREDI 18 JUIN 2021

A LA CARTE



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 5 JUIN 2021

GRATIN DAUPHINOIS

DIMANCHE 6 JUIN 2021

TAGLIATELLES AU SAUMON

LUNDI 7 JUIN 2021

SANDWICH AU ROASTBEEF

MARDI 8 JUIN 2021

QUICHE AUX OIGNONS, VELOUTÉ DE POMMES-DE-TERRE DOUCES

MERCREDI 9 JUIN 2021

POULE AU POT, RIZ PILAF

JEUDI 10 JUIN 2021

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

VENDREDI 11 JUIN 2021

A LA CARTE



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 28 MAI 2021

POLENTA ALLA OLIVE, CONIGLIO

DIMANCHE 29 MAI 2021

PENNE ALL'ARRABBIATA

LUNDI 30 MAI 2021

SOTTOMARINO DI MANZO

MARDI 1 JUIN 2021

PARMIGIANA

MERCREDI 2 JUIN 2021

FILETTI DI PESCE ALLA ERBE, ZUCCHINE SALTATE IN PADELLA

JEUDI 3 JUIN 2021

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

VENDREDI 4 JUIN 2021

A LA CARTE



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réervations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 22 MAI 2021

CŒUR DE CABILLAUD, PAPRIKA, LÉGUMES VERTS

DIMANCHE 23 MAI 2021

TEMPURA AUX NOUILLES UDON

LUNDI 24 MAI 2021

QUICHE AUX POIREAUX ET AUX POMMES

MARDI 25 MAI 2021

SPAGUETTIS COURGETTES ET MENTHE

MERCREDI 26 MAI 2021

SANDWICH AU SAUMON

JEUDI 27 MAI 2021

A LA CARTE



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 15 MAI 2021

LASKA AUX FRUITS DE MER

DIMANCHE 16 MAI 2021

CHOWDER DE POISSON, SALADE

LUNDI 17 MAI 2021

BŒUF TERIYAKI AU GINGEMBRE, RIZ

MARDI 18 MAI 2021

RESTES DES JOURS PASSÉS, LÉGUMES

MERCREDI 19 MAI 2021

SANDWICH STYLE « TOGO »

JEUDI 20 MAI 2021

TEMPURA AUX NOUILLES UDON, SALADE



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 8 MAI 2021

SASHIMI DE SAUMON, SOUPE MISO, RIZ NATURE

DIMANCHE 9 MAI 2021

RÂGOUT DE SANGLIER, PÂTES AU BEURRE, CÔTES DE BETTE

LUNDI 10 MAI 2021

SANDWICH AU POULET CURRY

MARDI 11 MAI 2021

STEAK AU POIVRE, PÂTES AU BEURRE, SALADE

MERCREDI 12 MAI 2021

JAMBON SAUCE MADÈRE, RIZ

JEUDI 13 MAI 2021

GADO GADO



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réervations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 1 MAI 2021

NOUILLES CHINOISES, STEAK DE CHEVAL

DIMANCHE 2 MAI 2021

MEAT PIE AUSTRALIENNE, SALADE VERTE

LUNDI 3 MAI 2021

SANDWICH AU JAMBON

MARDI 4 MAI 2021

TEPPANYAKI, LÉGUMES CHINOIS BRAISÉS, RIZ NATURE

MERCREDI 5 MAI 2021

MOUSSAKA, SALADE VERTE

JEUDI 6 MAI 2021

CREVETTES EPICÉES À LA TOMATE ET À LA CORIANDRE,  
RIZ ORIENTAL



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 24 AVRIL 2021

POISSON AU FOUR À L'AIL DES OURS ET RIZ AUX ASPERGES

DIMANCHE 25 AVRIL 2021

SAUCISSES DE VEAU, SAUCE AUX OIGNONS, FRITES, SALADE

LUNDI 26 AVRIL 2021

SANDWICH AU THON

MARDI 27 AVRIL 2021

PÂTES, SAUCE TOMATE ET BASILIC

MERCREDI 28 AVRIL 2021

POULET GRILLÉ À LA CORÉENNE, RIZ, KIMCHI, SALADE

JEUDI 29 AVRIL 2021

TARTARE DE BŒUF MAISON, PAIN GRILLÉ-TOASTS, SALADE



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 17 AVRIL 2021

COQUILLETES JAMBON, GRUYÈRE, TRUFFE NOIRE

DIMANCHE 18 AVRIL 2021

SOUPE À L'OIGNON ET AU FROMAGE

LUNDI 19 AVRIL 2021

SANDWICH CLASSIQUE-ORIGINAL

MARDI 20 AVRIL 2021

RIZ À LA VAPEUR, ŒUFS MOLLETS MARINÉS

MERCREDI 21 AVRIL 2021

KIMBAP (CUISINER CORÉEN)

JEUDI 22 AVRIL 2021

FILETS DE SOLE, TOMATES ET CHAMPIGNONS



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 10 AVRIL 2021

CHOUX-SAUCISSON (MAMI)

DIMANCHE 11 AVRIL 2021

ESCALOPES MILANAISES

LUNDI 12 AVRIL 2021

SANDWICHES AU SAUMON

MARDI 13 AVRIL 2021

PAD THAI

MERCREDI 14 AVRIL 2021

QUICHE AU SAUMON ET AUX ÉPINARDS

JEUDI 15 AVRIL 2021

ŒUFS AU PLAT À LA BASQUAISE



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

#### Semaine de vacances

SAMEDI 3 AVRIL 2021

BLANQUETTE DE VEAU (DU CONGÉLATEUR)  
PÂTES AU THON

DIMANCHE 4 AVRIL 2021

VIANDE SUR ARDOISE, CAFÉ DE PARIS, SAUCE TARTARE, FRITES,  
SALADE DE DOUCETTE-MAÏS-OEUFS

LUNDI 5 AVRIL 2021

RACLETTE

MARDI 6 AVRIL 2021

BLANQUETTE DE VEAU  
PÂTES AU THON

MERCREDI 7 AVRIL 2021

CHILI CON CARNE

JEUDI 8 AVRIL 2021

POULET MAKHANI



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 27 MARS 2021

PANGASSUS, POMMES-DE-TERRE AU FOUR, SALADE

DIMANCHE 28 MARS 2021

SOUPE PIMENTÉE AUX CREVETTES ET À LA CITRONNELLE

LUNDI 29 MARS 2021

SANDWICHES

MARDI 30 MARS 2021

AILERONS DE POULET AU CARMEL

MERCREDI 31 MARS 2021

PHO BO VIETNAMIEN

JEUDI 1 AVRIL 2021

BOULETTES DE VIANDE SAUCE CACAHUÈTES



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 20 MARS 2021 (5)

SAUMON, ÉPICES CAJUN, POMMES-DE-TERRE, SALADE

DIMANCHE 21 MARS 2021 (6)

OYACONDON, RIZ, SALADE

LUNDI 22 MARS 2021 (4)

SANDWICH, VIANDE SÉCHÉE

MARDI 23 MARS 2021 (4)

FRICASSÉE DE LOTTE AUX PETITS LÉGUMES, ORGE PERLÉ

MERCREDI 24 MARS 2021 (3)

PÂTES FRAÎCHES ET SAUCE CHAMPIS, SALADE

JEUDI 25 MARS 2021 (4)

EMINCÉ DE POULET AU CURRY, RIZ, SALADE



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 13 MARS 2021

SUKIYAKI 🇯🇵 (MIDI), RÖSTIS-FROMAGES (SOIR) 🇨🇭

DIMANCHE 14 MARS 2021

SOUPE À L'ORGE 🇨🇭

LUNDI 15 MARS 2021

SANDWICH TOGO (USA) 🇺🇸

MARDI 16 MARS 2021

RISOTTO ET COQUILLES ST-JACQUES 🇫🇷

MERCREDI 17 MARS 2021

RENDANG À L'ŒUF ET POMMES-DE-TERRE 🇮🇩

JEUDI 18 MARS 2021

COLESLAW 🇺🇸, POULET, TACOS 🇲🇽



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 6 MARS 2021

GÂTEAU AUX ÉPINARDS , CLAFOUTI DE PRUNEAUX 

DIMANCHE 7 MARS 2021

CHOU BLANC ET SAUCISSON 

LUNDI 8 MARS 2021

SANDWICHES (ROASTBEEF) 

MARDI 9 MARS 2021

COULIBIAC AU SAUMON 

MERCREDI 10 MARS 2021

FRICANDEAUX, PURÉE DE POMMES-DE-TERRE, HARICOTS 

JEUDI 11 MARS 2021

ŒUFS AUX CHAMPIGNONS DES BOIS, GNOCCHIS, HUILE DE TRUFFES, ET  
AMANDES 



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 22 FEVRIER 2021

TAJINE DE CHEVAL (BŒUF) AUX AUBERGINES

DIMANCHE 23 FEVRIER 2021

DROP EGG SOUP

LUNDI 24 FEVRIER 2021

SANDWICHES (SOUS-MARIN AU BŒUF)

MARDI 25 FEVRIER 2021

PIE AU POULET ET POIREAU 

MERCREDI 26 FEVRIER 2021

NOUILLES DE RIZ SAUTÉES AU CHEVAL (BŒUF) 

JEUDI 27 FEVRIER 2021

SOUPE DE WONTON AU POULET ET À LA CIBOULETTE



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 13 FEVRIER 2021

NOUILLES SOBA AU SAUMON TERIYAKI

DIMANCHE 14 FEVRIER 2021

CROÛTES AUX CHAMPIGNONS, TOASTS

LUNDI 15 FEVRIER 2021

SANDWICHES POULET-CURRY

MARDI 16 FEVRIER 2021

POULET AU SUMAC ET CITRON VERT, RIZ BASMATI

MERCREDI 17 FEVRIER 2021

MOUSSAKA À LA GRECQUE

JEUDI 18 FEVRIER 2021

POISSON À LA SAUCE CAROTTES, MOUTARDE ET CORIANDRE SELON JF PIÈGE



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 6 FEVRIER 2021

FONDUE AU FROMAGE

DIMANCHE 7 FEVRIER 2021

CROQUE MONSIEUR

LUNDI 8 FEVRIER 2021

SANDWICHES AU JAMBON, SAUCE TARTARE

MARDI 9 FEVRIER 2021

SPAGUETTIS À LA CARBONNARA PAR DENNY IMBROISI ET CYRIL LIGNAC

MERCREDI 10 FEVRIER 2021

ŒUF EN MEURETTE PAR ALAIN DUCASSE

JEUDI 11 FEVRIER 2021

SOUPE ARLÉSIENNE

PRESSÉ DE POISSON, TOMATE ET THYM

POMMES-DE-TERRE VAPEUR

SAUCE TARTARE

VENDREDI 12 FEVRIER 2021

NOUILLES DE RIZ SAUTÉES AU CHEVAL



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 30 JANVIER 2021

PANGASIUS SAUTÉ AUX TOMATES ET AUX BOLETS, POMMES RISSOLÉES, SALADE VERTE

DIMANCHE 31 JANVIER 2021

QUICHE LORRAINE

LUNDI 1 FEVRIER 2021

SANDWICHES AU THON

MARDI 2 FEVRIER 2021

POISSON AU CURRY JAUNE

MERCREDI 3 FEVRIER 2021

BIRYANI D'AGNEAU

JEUDI 4 FEVRIER 2021

NOUILLES SAUTÉES AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 24 JANVIER 2021

FILETS DE PERCHE, POMMES NATURE, SALADE VERTE

DIMANCHE 25 JANVIER 2021

SCOTCH PANCAKES WITH CARAMELIZED BANANA  
VIETNAMESE FRESH SPRING ROLLS

LUNDI 26 JANVIER 2021

WALNUT-CHICKEN SALAD SANDWICHES

MARDI 27 JANVIER 2021

POULET DU GÉNÉRAL TSO, RIZ PARFUMÉ

MERCREDI 28 JANVIER 2021

SHEPHERD'S PIE, SALADE

The recipe has many variations (hachis parmentier), but the defining ingredients are ground red meat cooked in a gravy or sauce with onions, and topped with a layer of mashed potato before it is baked. The term shepherd's pie did not appear until 1854, and was initially used synonymously with cottage pie, regardless of whether the meat was beef or mutton. However, in the UK since the 21st century, the term shepherd's pie is used more commonly when the meat is lamb

JEUDI 29 JANVIER 2021

PAD THAI, RIZ PARFUMÉ, SALADE

The Pad thai, or phad thai, is a stir-fried rice noodle dish commonly served as a street food and at most restaurants in Thailand as part of the country's cuisine. It is typically made with rice noodles, chicken, beef or tofu, peanuts, a scrambled egg, and bean sprouts, among other vegetables. The ingredients are sautéed together in a wok, which creates even heat distribution. Once the dish is completed it is tossed in pad thai sauce, which gives the dish its signature tangy salty flavor with a hint of sweetness.

VENDREDI 30 JANVIER 2021

BLANQUETTE DE VEAU, PURÉE DE POMMES-DE-TERRE, SALADE

Prosper Montagne wrote that "Blanquette had a very important place in historical cuisine and became a classic of bourgeois cookery. Blanquettes are also made with fish (monkfish) and vegetables (chard and celery.)"



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 16 JANVIER 2021

#### **NASI GORENG**

Ce plat national indonésien comprend des suprêmes de poulet, des crevettes, des œufs, du jambon, des poivrons, des petits pois, du chou chinois, des pousses de soja, du riz à grains longs, du lait de coco, de la pulpe de tamarin, de la coriandre fraîche et constitue un plat relativement complet.

DIMANCHE 17 JANVIER 2021

#### **SCOTCH PANCAKES WITH CARAMELIZED BANANA**

Recipe from Gordon Ramsay

#### **CHOW MEIN AU POULET**

The dish is popular throughout the Chinese diaspora and appears on the menus of most Chinese restaurants abroad. It is particularly popular in India, Nepal, the UK, and the US.

LUNDI 18 JANVIER 2021

#### **SPAGUETTIS, SAUCE AU THON, DOUCETTE**

MARDI 19 JANVIER 2021

#### **NAVARIN D'AGNEAU, CHIPS MAISON, SALADE**

Navarin is a French ragoût (stew) of lamb or mutton. If made with lamb and vegetables available fresh in the spring, it is called navarin printanier (spring stew). While the name "navarin" has been suggested to honor the 1827 Battle of Navarino, more probably it refers to the stew's traditional inclusion of turnips – navet, in French

MERCREDI 20 JANVIER 2021

#### **SPAGUETTIS BOLOGNAISE ACCOMPAGNÉS D'UN BUFFET DE SALADES**

JEUDI 21 JANVIER 2021

#### **UN DÉLICIEUX REPAS PRÉPARÉ PAR PTITE MAM (SUPRISE). GNOCCIS AU ROMARIN, SAUCE AU FROMAGES, SALADE DE RACINES ROUGES, TIRAMISU**

#### **VIETNAMESE FRESH SPRING ROLLS**

Like other spring roll dishes, they are believed to have an origin in China and were introduced to Vietnam by Chinese immigrants although the gỏi cuốn has been modified to suit local tastes.



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 9 JANVIER 2021

**STEAKS DE BŒUFS MARINÉS - FRITES**

DIMANCHE 10 JANVIER 2021

**CHEZ JOSH - JOANE**

LUNDI 11 JANVIER 2021

**MUSHROOM CURRY - POMMES-DE-TERRE ROTIES - SALADE DE CAROTTES**

MARDI 12 JANVIER 2021

**POULET MAKHANI – RIZ - PETITS POIS À LA CRÈME**

Le butter chicken (« poulet au beurre ») ou murgh makhani, est un plat de la cuisine indienne, vraisemblablement originaire de New Delhi.

MERCREDI 13 JANVIER 2021

**SAUMON LAQUÉ – RIZ - SALADE VERTE**

JEUDI 14 JANVIER 2021

**ROGAN JOSH (AGNEAU) – RAITA - NAANS**

Le rogan josh est un plat épicé de mouton ou d'agneau originaire du Cachemire.



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 2 JANVIER 2021

RISOTTO TANTE MICH + CAROTTES

DIMANCHE 3 JANVIER 2021

SPAGUETTIS, SAUCE AU THON-MOUTARDE + HARICOTS

LUNDI 4 JANVIER 2021

SATAY DE POULET

SOUPE MISO

MARDI 5 JANVIER 2021

RÖSTIS ET MONT D'OR + HARICOTS

MERCREDI 6 JANVIER 2021

POULET HOMELESSES BANKOK ET RACINES ROUGES

JEUDI 7 JANVIER 2021

POISSON ET COUSCOUS



# BISTRO du MARRONNIER

## *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 19 DECEMBRE 2020

### PAELLA

La paella est un plat traditionnel à base de riz rond, originaire de la région de Valence en Espagne, qui tient son nom de la poêle qui sert à la cuisiner. Elle est à ce jour un des plats emblématiques traditionnels et populaire en particulier dans sa région d'origine de Valence, ainsi que de la cuisine espagnole, connue dans le monde entier.

DIMANCHE 20 DECEMBRE 2020

### ENGLISH BREAKFAST

LUNDI 21 DECEMBRE 2020

### HARIRA

La Harira est une soupe traditionnelle du Maroc et de l'ouest de l'Algérie d'origine andalouse. Elle fait également partie de la cuisine sépharade des Juifs marocains, qui ajoutent du jus de citron et de l'œuf dur pour égayer les saveurs de la soupe.

MARDI 22 DECEMBRE 2020

### CURRY VERT DE POULET

Le curry vert (littéralement « curry vert doux ») est une variété de curry de Thaïlande centrale. Le nom « vert » du curry dérive de la couleur du plat, qui vient des piments verts. L'idée de « douceur » dans le nom thaï se réfère à la couleur verte particulière elle-même et non au goût du curry. Comme il s'agit d'un curry thaïlandais à base de lait de coco et de piments verts frais, la couleur qui en sort est un vert doux et crémeux ou, comme cette couleur est appelée en thaï, un « vert doux »

MERCREDI 23 DECEMBRE 2020

### RISOTTO ALLA MILANESE, AUX CHAMPIGNONS

JEUDI 24 DECEMBRE 2020

### PETITE CUISINE AU WOK (TRADITIONNEL)

Chaque année notre Noël est célébré en famille. Chacun est responsable de cuisiner son repas à l'aide de petits woks. Les ingrédients et quelques indications de recettes sont mis à disposition

VENDREDI 25 DECEMBRE 2020

### BŒUF BOURGUIGNON

Plat dominical traditionnel, le bœuf bourguignon est un mets originaire de Bourgogne, en France. Il tient son nom des deux produits bourguignons qui le composent : le bœuf et le vin rouge. La Bourgogne étant traditionnellement réputée pour ses élevages bovins, en particulier de charolaise du pays Charolais, et la réputation des vins de son vignoble, en particulier des vins du vignoble de la côte de Nuits et du vignoble de la côte de Beaune. Le bœuf bourguignon est un plat emblématique de la cuisine bourguignonne et de son terroir. Il serait, à l'origine, un plat de prédilection des paysans les jours de fête, probablement très ancien, avant de devenir un plat traditionnel dominical.



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 12 DECEMBRE 2020

**LASAGNES**

DIMANCHE 13 DECEMBRE 2020

**ENGLISH BREAKFAST**

Champignons, chipolatas, bacon, tomates grillées, œufs au plat, english pancakes

LUNDI 14 DECEMBRE 2020

**BOUILLABAISSSE ET SA ROUILLE**

MARDI 15 DECEMBRE 2020

**BROWN GRAVY STEW (RAGOUT DE BOEUF)**

MERCREDI 16 DECEMBRE 2020

**POULET AUX NOIX DE CAJOU**

JEUDI 17 DECEMBRE 2020

**CHILI CON CARNE**

VENDREDI 18 DECEMBRE 2020

**SAUCISSES DE VEAU ACCOMPAGNÉES DE SAUCE AUX OIGNONS**



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 5 DECEMBRE 2020

**SPAGHETTONI À LA SAUCE TOMATES ET BASILIC**

La sauce au basilic est légèrement pimentée

DIMANCHE 6 DECEMBRE 2020

**PANCAKES**

**GÂTEAU AUX ÉPINARDS**

Recette de Cherry, plat préféré de Dan et Josh

LUNDI 7 DECEMBRE 2020

**RECETTE FAITE AUX SANS ABRIS DE BANKOK ACCOMPAGNÉ DE RIZ**

Poulet au curry rouge et saveurs d'Asie, riz

MARDI 8 DECEMBRE 2020

**RECETTE INDIENNE (PRAMOD)**

Pommes-de-terre et poivrons aux saveurs de coco, lentilles, poireaux à la vaudoise, champignons

MERCREDI 9 DECEMBRE 2020

**SPAGHETTIS ACCOMPAGNÉS DE SAUCE AU THON**

Sauce au thon apprêtée selon la grande tradition italienne

JEUDI 10 DECEMBRE 2020

**LE POT-AU-FEU DE PETITE MAM**

Plat traditionnel à base des produits du jardin



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 28 NOVEMBRE 2020

**EMINCÉ DE BOEUF À LA ZURICHOISE**

Emincé de bœuf Natura de la région accompagné de röstis apprêtés à la manière zurichoise, au saindoux, et de salade de doucette. Ce plat a été classé parmi les 100 plats les plus célèbres au monde.

**CRÊPES DE CHERRY**

DIMANCHE 29 NOVEMBRE 2020

**EGG DROP SOUP**

Un des plats favoris des restaurants chinois, très traditionnel.

LUNDI 30 NOVEMBRE 2020

**CURRY DE POISSON AU LAIT DE COCO**

Filet de pangassus apprêté à la manière indienne, accompagné de riz nature et de salade.

MARDI 1 DECEMBRE 2020

**NASI GORENG**

Ce plat national indonésien comprend des suprêmes de poulet, des crevettes, des œufs, du jambon, des poivrons, des petits pois, du chou chinois, des pousses de soja, du riz à grains longs, du lait de coco, de la pulpe de tamarin, de la coriandre fraîche et constitue un plat relativement complet.

**COÛTES AUX CHAMPIGNONS**

MERCREDI 2 DECEMBRE 2020

**GRATIN DE POMMES-DE-TERRE**

Pommes-de-terre, champignons, crème, accompagné de salade. Recette de ma chère belle-mère et de ma tendre épouse

**RACLETTE VALAISANNE**

JEUDI 3 DECEMBRE 2020

**FRITTATA À LA RATATOUILLE ET AU PARMESAN**

VENDREDI 4 DECEMBRE 2020

**TOASTS AU SAUMON**



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 28 NOVEMBRE 2020

- **Emincé de boeuf à la zurichoise**  
Emincé de bœuf Natura de la région accompagné de röstis apprêtés à la manière zurichoise, au saindoux, et de salade de doucette. Ce plat a été classé parmi les 100 plats les plus célèbres au monde.
- **Crêpes de Cherry**

DIMANCHE 29 NOVEMBRE 2020

- **Egg Drop Soup**  
Un des plats favoris des restaurants chinois, très traditionnel.

Lundi 30 NOVEMBRE 2020

- **Curry de poisson au lait de coco**  
Filet de pangassus apprêté à la manière indienne, accompagné de riz nature et de salade.

MARDI 1 DECEMBRE 2020

- **Nasi Goreng**  
Ce plat national indonésien comprend des suprêmes de poulet, des crevettes, des œufs, du jambon, des poivrons, des petits pois, du chou chinois, des pousses de soja, du riz à grains longs, du lait de coco, de la pulpe de tamarin, de la coriandre fraîche et constitue un plat relativement complet.
- **Coûtes aux champignons**

MERCREDI 2 DECEMBRE 2020

- **Gratin de pommes-de-terre et champignons**  
Pommes-de-terre, champignons, crème, accompagné de salade. Recette de ma chère belle-mère et de ma tendre épouse



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 22 NOVEMBRE 2020

#### **Sole grenobloise**

Sole grenobloise aux senteurs méditerranéennes, sauce au citron avec croûtons et câpres, salade du jardin

DIMANCHE 23 NOVEMBRE 2020

#### **Crêpes à la « zouzette »**

LUNDI 24 NOVEMBRE 2020

#### **Tajine d'agneau au ras el-hanout**

Agneau au ras el-hanout accompagné de petites pommes-de-terre nouvelles et poireaux du jardin

MARDI 25 NOVEMBRE 2020

#### **Œufs durs aux crevettes**

Œufs durs aux crevettes accompagné de riz cantonais aux parfums d'Asie

MERCREDI 26 NOVEMBRE 2020

#### **Fricassée de poulet aux poireaux et champignons**

Poulet aux poireaux du jardin et champignons, sauce au vin blanc aromatisée d'herbes du jardin



## BISTRO du MARRONNIER

### *Les Menus de la Semaine*

Réservations au 079 567 98 35 ou par email : [bistro@marronnier.ch](mailto:bistro@marronnier.ch)

---

SAMEDI 14 NOVEMBRE 2020

#### **Poulet « Tendori »**

Escalopes de poulet grillées aux épices accompagné de riz basmati et salade du jardin

DIMANCHE 15 NOVEMBRE 2020

#### **Fondue neuchâteloise**

LUNDI 16 NOVEMBRE 2020

#### **Poulet « Coq Au Vin »**

« Coq au vin » au poulet braisé au vin rouge, champignons de Paris, bacon et oignons, servi avec des légumes de saison et des nouilles au beurre

MARDI 17 NOVEMBRE 2020

#### **Soupe asiatique aux nouilles et crevettes**

Soupe à base de poulet, crevettes, champignons, germes de soja et de poivrons parfumés de gingembre frais et de sauce soja thaïlandaise douce

MERCREDI 18 NOVEMBRE 2020

#### **Navarin d'agneau**

Noisettes d'agneau braisé aux oignons et à l'ail, accompagné de tomates, carottes, céleri et haricots verts, servi avec du riz basmati