

Les entrées

Velouté de saison et croûtons rôtis aux herbes <i>Seasonal velouté and herb croutons</i>	17
Grande salade bagnarde Tomme de Bagnes, crudités et cuitités, lardons, œuf et fruits secs <i>Large Bagnarde salad Bagnes cheese, raw and cooked vegetables, bacon, egg and dried fruits</i>	29
Grande salade Gourmande du Chef Mesclun, gésier de canard, magret séché, pignon de pins, oignons frits, crudités et cuitités + foie gras poêlé 9 chf <i>Mixed salad, duck gizzard, dried duck breast, pine nuts, fried onions, cooked and raw vegetables + pan-fried foie gras 9 chf</i>	31
Les 6/12 escargots de Bourgogne au beurre maitre d'hôtel maison <i>Snails (6 or 12) from Burgundy, homemade butter with herbs</i>	16 – 30

Mozzarella Burratina AOP125G et condiment du moment <i>Mozzarella Burratina AOP125G and condiment of the moment</i>	29
---	----

<i>Salade verte</i> <i>Green salad</i>	7 - 14
---	--------

<i>Salade mêlée</i> <i>Mixed salad</i>	10 - 20
---	---------

Les produits du terroir

Assiette Valaisanne <i>Selection of cheese and local cold cuts</i>	24 - 35
---	---------

Rebibes et viande séchée <i>Rebibes (ripened Bagnes cheese) and cold cuts</i>	19 - 29
--	---------

Viande séchée <i>Cold cuts</i>	22 - 34
-----------------------------------	---------

Les suggestions du Chef

La suggestion du jour <i>Suggestion of the day</i>	Dès 48
---	--------

Emincer de filet de volaille Suisse caramélisé au yakitori <i>Sliced caramelized Swiss poultry fillet yakitori sauce</i>	37
--	----

Côte de bœuf Swiss Black Angus 1kg+ Sauce morilles et tartare À partager 2/3 personnes <i>Swiss Black Angus prime rib 1kg+ Sauce morel and tartar To share 2/3 people</i>	179
--	-----

Au choix:

Garniture: légumes, salade, grenailles rôties, frites <i>Side dish: vegetables, salad, roasted potatoes, fries</i>	
---	--

Supplément:

Burratina AOP 125G	8
Foie gras poêlé IGP <i>Seared foie gras IGP</i>	9
Tommes de Bagnes pané 100g+ <i>Breaded Tommes cheese 100g+</i>	8

Les rôtis

La Totale (Lard, tomme de Bagnes, oignons frits et oeufs) <i>Bagnes cheese, bacon, fried onions and egg</i>	35
---	----

Morilles (Sauce morilles et pignons de pin torréfié) <i>Morel mushrooms sauce & roast pine nuts</i>	39
---	----

Légumes rôtis et sauce tomate infusées aux herbes <i>Roasted vegetables and herb-infused tomato sauce</i>	31
--	----

Saumon (Saumon gravlax aux herbes et agrumes, chantilly du moment) <i>Salmon gravlax with herbs and citrus fruits, whipped cream of the moment and spring onions</i>	39
--	----

Les fondues

Nature <i>Plain</i>	29
------------------------	----

Tomate, servie avec pommes de terre <i>Tomato, served with potatoes</i>	36
--	----

Truffe ou morilles (selon arrivage) <i>Truffle or morel mushrooms (upon availability)</i>	45
--	----

Piment <i>Chili</i>	32
------------------------	----

Herbes séchées aromatiques <i>Aromatic dried herbs</i>	33
---	----

Supplément pommes de terre grenailles rôties <i>roasted potatoes</i>	9
---	---

Les croûtes

Fromage <i>Cheese</i>	24
--------------------------	----

Fromage, Lard <i>Cheese and bacon</i>	28
--	----

La Totale (Fromage, lard, œufs, oignons frits)	32
--	----

Truffe ou morilles (selon arrivage) <i>Summer Truffle or morel mushrooms (upon availability)</i>	44
---	----

Les pâtes

Gratin de cornettes, jambon fumé et fromage de Bagnes <i>Macaroni gratin, smoked ham and Bagnes cheese</i>	32
--	----

Tagliatelles Napolitaine	27
--------------------------	----

Tagliatelles aux morilles	35
---------------------------	----

Supplément œuf/fromage/lard <i>add egg/cheese/bacon</i>	5
--	---

Le coin des Kids (jusqu'à 12 ans)

Salade mêlée/ <i>mixed salad</i>	10
----------------------------------	----

Velouté du jour/ <i>today's velouté</i>	11
---	----

Tagliatelle Napolitaine	14
-------------------------	----

Filet de poulet pané corn-flakes	24
----------------------------------	----

Sauce tartare et frites	
-------------------------	--

Glace Vanille, sauce chocolat	8
-------------------------------	---

Nos desserts maison

Dessert du jour <i>Today's desert</i>	18
Meringue, crème double de Gruyère et fruits rouges frais <i>Meringue, double Gruyere cream and fresh red fruits</i>	16
Café gourmand	20
Crumble aux pommes et glace vanille <i>Apple crumble with vanilla ice cream</i>	16
Coupe Danemark <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	16
Coupe café glacé, glace café et espresso	12
Glaces et sorbets Glace: vanille, chocolat, straciatella, caramel, café, pistache, fraise... Sorbet: citron, framboise, poire, abricot, cassis...	5
Supplément chantilly, sauce chocolat <i>Add whipped cream, chocolate sauce</i>	4

Nos desserts alcoolisés

Coupe Williamine, sorbet poire et Williamine	15
Coupe Abricotine, sorbet abricot et Abricotine	15
Coupe Colonel, sorbet citron et vodka	15
Coupe Bailey's, glace vanille et crème de whisky	15
Cerises au kirsch	12
Irish coffee	17
Café Marlenaz, Amaretto et Chantilly	15
Café Valaisan, Abricotine et Chantilly	15

Wifi: La Marlenaz
Password: La Marlenaz

Instagram / Facebook:
@marlenazverbier #lamarlenaz

Tous nos prix sont en francs suisses, service et TVA inclus
All our prices are in swiss francs, and include service and taxes