

## Les entrées

Velouté de saison et croûtons rôtis aux herbes <i>Seasonal velouté and herb croutons</i>	18
Grande salade bagnarde avec Tomme de Bagnes panée, lard Suisse, crudités, œuf du Valais et fruits secs <i>Large Bagnarde salad with Bagnes cheese, bacon, egg and dried fruits</i>	29
Les 6/12 escargots de Bourgogne au beurre maitre d'hôtel maison <i>Snails (6 or 12) from Burgundy, homemade butter with herbs</i>	15/29
Betterave rôtie, chèvre frais IP Suisse, noix de Pécan caramélisées <i>Roasted beetroot salad, fresh goat cheese, caramelized pecan nuts</i>	24
Salade verte <i>Green salad</i>	7 – 13
Salade mêlée <i>Mixed salad</i>	10 - 19

## Les produits du terroir (100% artisanal de Verbier)

Assiette Valaisanne <i>Selection of cheese and local cold cuts</i>	23 - 34
Rebibes et viande séchée <i>Rebibes (ripened Bagnes cheese) and cold cuts</i>	21 - 30
Viande séchée <i>Cold cuts</i>	24 - 35

## Les suggestions du Chef

Viande du jour avec garniture au choix <i>Meat of the day with side of your choice</i>	dès 45
Poisson du jour avec garniture au choix <i>Fish of the day with side of your choice</i>	dès 47
Côte de veau Swiss farmer Kalb snacké au grill 350g+ Jus de veau truffé et tartelette aux légumes rôtis <i>Grilled Swiss Farmer Kalb veal chop</i> <i>Truffled veal jus and roasted vegetable tartlet</i>	57
Curry doux de pois chiche, lait de coco, cacahuètes rôties servie avec des nouilles Soba <i>Mild chickpea curry, coconut milk, roasted peanuts, with Soba noodles</i>	38

## À partager To share

Côte de bœuf Swiss Black Angus 1kg+ (2-3 personnes) Sauce morilles et tartare <i>Swiss Black Angus prime rib 1kg+ with sauce morel and tartar</i>	190
Vacherin Mont d'Or AOP 1,2kg+ (3-4 personnes) Servie avec grenaille rôties et grande salade mêlée <i>Served with potatoes grenaille and large mixed salad</i>	140

### Garniture:

légumes rôties, salade, grenailles rôties, frites du Valais  
*vegetables, salad, roasted potatoes, fries from Valais*

### Suppléments:

foie gras poêlée <i>fried foie gras</i>	11
Tomme de Bagnes panées 100gr+ <i>breaded Tomme de Bagnes</i>	9
truffe noir fraîche <i>fresh black truffle</i>	10

Je fais part de mes allergies. Please tell us about your allergies.

## Les röstis

La Totale	36
Lard, tomme de Bagnes, oignons frits et oeufs <i>Bagnes cheese, bacon, fried onions and egg</i>	
Morilles	39
Sauce morilles et pignons de pin torréfiés <i>Morel mushrooms sauce and roasted pine nuts</i>	
Légumes rôties	33
Sauce tomate infusée aux herbes <i>Roast vegetables, tomato sauce marinated with herbs</i>	
Nature <i>Plain</i>	20

## Les fondues

Nature <i>Plain</i>	29
Tomate, servie avec pommes de terre <i>Tomato, served with potatoes</i>	37
Truffe <i>Truffle</i>	41
Morilles <i>Morel</i>	45
Piment <i>Chili</i>	33
Herbes séchées aromatiques <i>Aromatic dried herbs</i>	33
<b>Supplément:</b> pommes de terre grenailles rôties <i>roasted new potatoes</i>	9

## Les croûtes

Fromage <i>Cheese</i>	24
Fromage et lard <i>Cheese and bacon</i>	28
La Totale	33
Fromage, lard, œufs, oignons frits <i>Bagnes cheese, bacon, fried onions and egg</i>	
Truffe ou morilles (selon arrivage) <i>Truffle or morel mushrooms (upon availability)</i>	41/44

## Les pâtes

Gratin de Cornettes	32
Tagliatelles Napolitaine	27
Tagliatelles aux morilles	35
<b>Suppléments:</b> œuf, fromage, lard <i>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 soup</i>	12
Tagliatelle Napolitaine	16
Filet de poulet pané corn-flakes sauce tartare et frites	25
Glace Vanille, sauce chocolat.	8

Je fais part de mes allergies. Please tell us about your allergies.

## Nos desserts maison

Dessert du jour <i>Today's desert</i>	19
Meringues, crème double & Fruits rouges frais <i>Meringue with double cream &amp; red berries</i>	17
Crumble aux pommes et glace vanille <i>Apple crumble with vanilla ice cream</i>	16
Café Gourmand	20
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, caramel, café, pistache, fraise... Sorbet: citron, framboise, poire, abricot, cassis...	4,5
Glaces KALAN Bio Suisse made Vanille de Madagascar, chocolat noir 74%, mocca, noisettes, mangue alphonso, fraise, citron.	5,5
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 #marlenaz

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

Tout nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
*All our dishes are prepared on site with fresh ingredients.*