

Les entrées

Velouté ou Gaspacho 18
de saison et croûtons rôtis aux herbes
Seasonal velouté or gaspacho, herb croutons

Grande salade Bagnarde 29
avec Tomme de Bagnes
panée, lard Suisse, crudités,
œuf du Valais et fruits secs
*Large Bagnarde salad with
Bagnes cheese,
bacon, egg and dried fruits*

Les 6/12 escargots 15/29
de Bourgogne au beurre
maitre d'hôtel
*Snails (6 or 12) from Burgundy,
homemade butter with herbs*

Tartare de betterave rôtie, 22
chèvre frais IP Suisse,
noix de Pécan caramélisées
*Roasted beetroot salad,
fresh goat cheese ,
caramelized pecan nuts*

Mozzarella Burratina AOP, 21
fumée sous cloche et ses condiments
*Mozzarella Burratina PDO,
smoked under glass and its condiments*

Salade verte 7 – 12
Green salad

Salade mêlée 10 - 18
Mixed salad

Les produits du terroir
(100% artisanal de Verbier)

Assiette Valaisanne 23 - 34
Selection of cheese and local cold cuts

Rebibes et viande séchée 21 - 30
Rebibes (ripened Bagnes cheese) and cold cuts

Viande séchée 24 - 35
Cold cuts

Les suggestions du Chef

Palette de boeuf Swiss Black Angus braisée, 39
jus corsé et polenta crémeuse au parmesan
*Braised Swiss Black Angus beef shoulder, full-
bodied jus and creamy Parmesan polenta*

Truite saumonée cuite au sel puis à la flamme, 42
purée d'aubergine et legumes
*Trout cooked in salt then over a flame,
eggplant purée and vegetables*

Curry doux de pois chiche, lait de coco,
cacahuètes torréfiées 35
*Mild chickpea curry, coconut milk,
roasted peanuts*

Suggestion du moment dès 48
Suggestion of the moment

À partager
To share

Côte de bœuf Swiss Black Angus 1kg+ 175
(2-3 personnes)
Sauce morilles et tartare, deux garnitures au
choix
*Swiss Black Angus prime rib 1kg+ with sauce
morel and tartar*

Garniture:
légumes rôties, salade, grenailles rôties,
frites du Valais
*vegetables, salad, roasted potatos,
fries from Valais*

Suppléments: 11
Foie gras poêlée
fried foie gras

Tomme de Bagnes panées 100gr+ 9
breaded Tomme de Bagnes

Mozzarella Burratina AOP 7

Les röstis

La Totale	36
Lard, tomme de Bagnes, oignons frits et oeuf	
<i>Bagnes cheese, bacon, fried onions and egg</i>	
Morilles	39
Sauce morilles et pignons de pin torréfiés	
<i>Morel mushrooms sauce and roast pine nuts</i>	
Légumes rôtis	34
Sauce tomate infusée aux herbes	
<i>Roast vegetables, tomato sauce marinated with herbs</i>	
Rösti façon "Vitello Tonnato"	39
Grenadin de veau, sauce tonnato en deux textures, pickles	
<i>Veal grenadine, tonnato sauce in two textures, pickles</i>	
Nature	22
Plain	

Les fondues

Nature Plain	29
Tomate, servie avec pommes de terre	37
<i>Tomato, served with potatoes</i>	
Truffe Truffle	41
Morilles Morel	41
Piment Chili	33
Herbes séchées aromatiques	33
<i>Aromatic dried herbs</i>	
Supplément:	8
pommes de terre grenailles rôties	
<i>roasted new potatoes</i>	

Les croûtes

Fromage Cheese	24
Fromage et lard	27
<i>Cheese and bacon</i>	
La Totale	31
Fromage, lard, œuf, oignons frits	
<i>Bagnes cheese, bacon, fried onions and egg</i>	
Truffe ou morilles (selon arrivage)	39
<i>Truffle or morel mushrooms (upon availability)</i>	

Les pâtes

Gratin de Cornettes	32
Tagliatelles Napolitaine	24
Tagliatelles aux morilles	35

Suppléments:

œuf, lard	4
<i>egg, bacon</i>	
Mozzarella Burratina AOP	7

Le coin des kids (jusqu'à 12 ans)

Salade mêlée	10
Velouté ou gaspacho de saison	12
Tagliatelle Napolitaine	15
Filet de poulet pané corn-flakes sauce tartare et frites	23

Nos desserts maison

Dessert du jour <i>Today's desert</i>	17
Dessert signature La Marlénaz Signature desert	19
Meringues, crème double & Fruits rouges frais <i>Meringue with double cream & red berries</i>	16
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>	15
Coupe café glacé <i>Glace café et espresso</i>	12
Glaces , Sorbet Vegan KALAN Bio Suisse made Vanille de Madagascar, chocolat noir 74%, Café pur Arabica, Straciatella , Mangue Alphonso , Citron, Fraise, Pistache, noix de coco, framboise	5/9
Supplément chantilly, sauce chocolat <i>Add whipped cream, chocolate sauce</i>	3,5



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 Marlénaz, 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.