

Les entrées

Velouté de saison 19

croûtons rôtis aux herbes et nuage d'espuma
*Seasonal cream soup with herb-roasted
croutons, espuma*
1, 5, 6, 7, 8, 9

Grande salade Bagnarde 31

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*
1, 3, 5, 7, 6, 8, 9, 10, 11, 12

Les 6/12 escargots 15-29

de Bourgogne au beurre maître d'hôtel
*Snails (6 or 12) from Burgundy,
homemade butter with herbs*
1, 7, 14

Tartare de betterave rôtie, 25

miel de montagne, chèvre frais IP Suisse,
noix de Pécan caramélisées
*Roasted beetroot tartare, mountain honey,
fresh Swiss goat cheese, caramelized pecans*
7, 8, 9, 10, 12

Salade verte 8-13

Green salad
1, 3, 5, 6, 10, 11, 12

Salade mêlée 10 – 19

Mixed salad
1, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12

Gravlax de sandre du Valais «AlpenZander» 32

aux agrumes, brioche dorée, beurre au
piment d'Espelette, huile verte, gel
aromatiques et pickles
*Gravlax from Valais pike-perch
"AlpenZander" with citrus fruits, golden
brioche, Espelette pepper butter, green olive
oil, aromatic gel, and pickles*
1, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 12

Cromesquis fondant de foie gras IGP 29

à la chapelure Panko fumé sous cloche,
crémeux hélianthis et topinambour à la
noisette, condiment acidulé, gel
aromatique et pickles
*Foie gras cromesquis (IGP) with a smoked
panko breadcrumb coating, served under a
cloche, with a creamy Jerusalem artichoke
and sunchoke purée, a tangy condiment,
aromatic gel, and pickles.*
1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12

Courges marinées puis rôties au miel et épices douces 26

feta, pignons de pins torréfiés, crème au
yaourt grecque acidulée, huile de livèche
et condiment à l'ail
*Marinated squash roasted with honey and
mild spices
feta cheese, toasted pine nuts, tangy Greek
yogurt cream, lovage oil, and garlic
condiment*
1, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

Les produits du terroir (100% artisanal de Verbier)

Assiette Valaisanne 24 - 34

Selection of cheese and local cold cuts
1, 7

Rebibes et viande séchée 23 - 31

*Rebibes (ripened Bagnes cheese)
and cold cuts*
1, 7

Viande séchée 25 - 35

Cold cuts
1, 7

Les röstis

La Totale	36
Lard, tomme de Bagnes, oignons frits et oeuf <i>Bagnes cheese, bacon, fried onions and egg</i>	1, 3, 7
Morilles	39
Sauce morilles et pignons de pin torréfiés <i>Morel mushrooms sauce and roast pine nuts</i>	1, 7, 8
Gourmand	35
Courges marinées puis rôties au miel et épices douces, feta, pignons de pins torréfiés, crème au yaourt grecque acidulée, huile de livèche et condiment à l'ail <i>Marinated squash roasted with honey and mild spices, feta cheese, toasted pine nuts, tangy Greek yogurt cream, lovage oil, and garlic condiment</i>	1, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
Nature	22
Plain	
 Les fondues	
Nature Plain	28
7, 12	
Tomate, servie avec pommes de terre	37
<i>Tomato, served with potatoes</i>	6, 7, 12
Truffe Truffle	42
7, 12	
Morilles Morel	39
1, 7, 12	
Piment Chili	32
7, 12	
Herbes séchées aromatiques	32
<i>Aromatic dried herbs</i>	7, 12
Bleu « La Welsch »	31
fromages des 7 cantons de Suisse Romande <i>Cheeses from 7 cantons</i>	7, 12
Supplément:	
pommes de terre grenailles rôties <i>roasted new potatoes</i>	9

Les croûtes

Fromage Cheese	24
1, 7, 12	
Fromage et lard	27
<i>Cheese and bacon</i>	1, 7, 12
La Totale	31
Fromage, lard, œuf, oignons frits <i>Bagnes cheese, bacon, fried onions and egg</i>	1, 3, 7, 12
Truffe	41
Fromage, truffe <i>Cheese, truffle</i>	1, 7, 8, 12
Morilles	39
Fromage, morilles <i>Cheese, morel mushrooms</i>	1, 7, 8, 12

Les pâtes

Tagliatelles Napolitaine	24
1, 3, 6	
Tagliatelles aux morilles	35
1, 3, 7, 8	
Suppléments:	4
œuf, lard <i>egg, bacon</i>	

Les suggestions du Chef

Épaule fondante d'agneau des alpes Suisses	52
braisée 12H, polenta crémeuse au parmesan, popcorns salés, condiment ail noir, et réduction de jus d'agneau corsée <i>Tender shoulder of Swiss alpine lamb braised for 12 hours, creamy polenta with Parmesan, salted popcorn, black garlic condiment, and a rich lamb jus reduction</i>	1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 12

Côte de veau 300g+ «Swiss Farmer Kalb» 67

en deux cuisson basse température puis au grill, servie avec poêlée de pleurotes, Porto Bello au cœur coulant et émulsion d'ail rôtis au miso

*Veal chop 300g+ «Swiss Farmer Kalb»
cooked twice: sous vide and then grilled,
served with sautéed oyster mushrooms, Porto
Bello with a runny center, and a miso-roasted
garlic emulsion*

1, 6, 7, 8, 10, 11, 12

Tartiflette au reblochon Suisse 36

reblochon de Moudon lard, oignons et pommes de terre grenailles

*Tartiflette with Swiss reblochon cheese from
Moudon, bacon, onions and new potatoes*

7, 12



Curry doux de pois chiche 39

lait de coco, courge rôtie fondante, cacahuètes torréfiées, coriandre fraîche, cébette, zestes et garniture

*Mild chickpea curry, coconut milk, tender
roasted squash, roasted peanuts, fresh
coriander, spring onion, zest and garnish*

1, 5, 6, 8, 10, 11

Suggestion du moment dès 48

Suggestion of the moment

Suppléments:

foie gras poêlé 12

fried foie gras

truffe noir fraîche 10

fresh black truffle

Tomme de Bagnes panée 100gr+ 9

breaded Tomme de Bagnes 100g+

1, 7

À partager (2-3 personnes)

To share (2-3 people)

Côte de bœuf Swiss Black Angus 1kg+ 185

sauce morilles et tartare, 2 garnitures au choix

Swiss Black Angus ribeye steak 1kg+

*morel and tartar sauce, 2 side dishes of your
choice*

1, 6, 7, 8, 10, 11

Garniture:

salade, grenailles rôties, frites du Valais,

polenta, tagliatelles, courge rôties, poêlée de champignons

salad, roasted potatoes, fries from Valais,

polenta, tagliatelle, roasted squash, sautéed

mushrooms

7, 8, 11

Vacherin Mont d'Or AOP 1,2 kg+ 135

avec grenailles rôties & grande salade
mêlée

supplément charcuterie

19

*Vacherin Mont d'Or AOP 1.2 kg with
roasted new potatoes & large mixed
salad*

extra of cold cuts

5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

Le coin des kids (jusqu'à 12 ans)

Salade mêlée <i>Mixed salad</i> 1, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12	10
Velouté <i>Cream soupe</i> 1, 5, 6, 7, 8, 9	15
Tagliatelle Napolitaine 1, 3, 6	16
Filet de poulet pané corn-flakes sauce tartare et frites <i>Cornflake-crusted chicken fillet with tartar sauce and fries</i> 1, 3, 6, 7	24

Nos desserts maison

Dessert du jour <i>Today's desert</i>	18
Dessert signature La Marlénaz Signature desert 1, 3, 7, 8	19
Meringues, crème double de Gruyère et fruits rouges frais <i>Meringue with double Gruyère cream and fresh red berries</i> 3, 7	16
Crumble aux pommes et glace vanille <i>Apple crumble with vanilla ice cream</i> 1, 7	16
Café Gourmand 1, 3, 5, 7, 8	20
Coupe Danemark <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i> 7, 8	15
Coupe café glacé <i>Glace café et espresso</i> 7	12

Nos glaces et sorbets



Glaces - KALAN Bio Suisse made Vanille de Madagascar, Café pur Arabica, Straciatella, Pistache, Noix de Coco, Noisette 7, 8	5/9
Sorbet - Vegan KALAN Bio Suisse made Chocolat noir 74%, Mangue Alphonso, Citron, Fraise	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 7	15
Cerises au kirsch	12
Irish coffee 7	17
Café Marlénaz, Amaretto et Chantilly 7	15
Café Valaisan, Abricotine et Chantilly 7	15

ALLERGÈNES

1 Céréales contenant du gluten/ *Cereals containing gluten*

2 Crustacés/ *Crustaceans*

3 Œufs/ *Eggs*

4 Poisson/ *Fish*

5 Arachides/ *Peanuts*

6 Graines de soja/ *Soybeans*

7 Lait (et lactose)/*Milk (and lactose)*

8 Fruits à coque (noix)/*Nuts (tree nuts)*

9 Céleri/*Celery*

10 Moutarde/ *Mustard*

11 Graines de sesame/*Sesame seeds*

12 Anhydride sulfureux et sulfites/*Sulfur dioxide and sulfites*

13 Lupins/ *Lupins*

14 Mollusques/*Molluscs*

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.