

La Marlénaz
Café & Restaurant



GROUPES ET ÉVÉNEMENTS

2026



Constructeur de menu

Salade verte ou mélée	6/10
Tartelette chaude de saison	21
Mozzarella Buratina et ses condiments	27
Velouté de saison	18
Planche Valaisanne à partager	15
Feuilleté Forestier	19
Tartare de betterave rôtie au miel, chèvre frais IP suisse et noix de Pécan caramélisées	24
Cromesquis fondant de foie gras à la chapelure Panko, crémeux de topinambour à la noisette, condiment acidulé, gel aromatique et pickles	29
Carpaccio de filet de bœuf suisse, pesto et parmesan	33
Œuf parfait du valais et condiment de saison	27
Foie gras mi cuit , condiments et gel aromatiques	35
Nage de saint jacques à la bisque de homard et fondue de poireaux	37
Tartare ou carpaccio de poisson du moment gel aromatique et condiment	35
Gratin de cornettes au jambon fumé et fromage de Bagnes	29
Rösti total (lard, fromage et œuf)	35
Curry doux de pois chiche, lait de coco, cacahuètes torréfiés, coriandre fraîche, cébette, zestes	38
Côte de bœuf suisse black Angus à partager servie avec 2 sauces	65
Paleron de bœuf suisse black Angus confit à partager servi avec jus de bœuf réduit	51
Poulet rôti suisse à partager servi avec 2 sauces	54
Pluma de porc ibérique sauce de saison	49
Souris d'agneau braisée, réduction de jus d'agneau	55
Cromesquis à l'agneau du Valais confit, jus d'agneau réduit	55
Grenadin de veau suisse aux morilles sauvages	59
Tartare de poisson du moment gel aromatique et condiment	49
Carpaccio de poisson du moment gel aromatique et condiment	49
Pavé de saumon suisse confit, bisque de homard	57
Chaud-Froid de truite saumonée mi-cuite en deux façons au sel puis à la flamme	44
Grande salade bagnardes	31
Fondue nature ou aux truffes	21/47
Tartiflette au reblochon Suisse de Moudon, lard, oignons et pommes de terre grenailles (max 25 pax)	34
Filet de bœuf suisse sauce poivre vert	59
Tartiflette au fromage et lard de bagnes	39
Toutes les viandes et poissons sont servis avec une garniture de saison ajustable sur mesure	
Assortiment de mignardises	19
Coupe de glace et sorbet	5/10
Panna Cotta vanille intense, coulis fruits rouges	14
Tarte aux fruits du moment	18
Soupe de framboises fraîches	17
Crumble aux pommes et glace vanille	16
Crème brûlée vanille et fève Tonka	16
Brownie chocolat noisettes	15
Fondant crème de marrons et chocolat	15
Coupe Abricotine ou Williamine	15
Cœur coulant au chocolat et glace vanille	18

Tous nos prix sont exprimés par personne,
en francs suisses et inclus la TVA.
Les frais de service représentent 10% supplémentaires.



Nos menus

Menu du Berger (max 30 personnes)

salade mêlée
gratin de cornettes au jambon fumé et fromage de Bagnes
coupe de glace et sorbet

49

Menu Rösti (max 25 personnes)

salade mêlée
rösti total (lard, fromage et œuf) ou légumes poêlés
coupe de glace et sorbet

56

Menu Marlène

velouté de saison, croûtons aux herbes et chantilly salée
souris d'agneau braisée, réduction de jus d'agneau
panna cotta vanille, coulis de fruit rouges

79

Menu Veau

mozzarella Burattina et condiments
grenadin de veau, sauce morilles, mousseline de saison
soupe de framboises fraîches

95

Menu Fondue

planche valaisanne à partager
fondue au fromage, pommes grenailles rôties
coupe sorbet Abricotine

68

Menu Raclette (min 40 personnes)

planche de viande séchée à partager
raclette de Bagnes et pommes de terre grenailles
coupe sorbet Williamine

74



Bouchées froides (min 15 pers.)

Gaspacho de saison	6
Dips de légumes frais et sauce tartare	8
Mini tartelette chèvre frais, œufs de truite	8
Raviole végétale	7
Risotto froid à l'encre de seiche et gelée passion	8
Rouleau saumon, fromage frais	8
Blinis truite fumée et crème citronnée	8
Tartare de poisson du moment	8
Cuillère de saint jacques en tartare	9
Bouchée de potimarron, crème légère et noisette torréfie	9
Tartare végétal	7
Raviole de viande séchée, fromage frais	7
Sablé piquillo, pommes de terre et anchois	8
Croustillant maquereaux fumé et crème de raifort	8
Mini cornets garnis de saison	8
Cube foie gras fruits sec	8
Cube foie gras cacao	8
Canape de foie gras, pain d'épices et fruits rouges	9
Tartare de bœuf nature ou truffé	8/10
Pot de tapenade à partager	7
Pot de rillettes de poisson du moment à partager	8
Pot de houmous à partager	7
Cube de saumon et gel aromatique	8

Bouchées chaudes (min 30 pers.)

Mini velouté de saison	7
Mini croque-monsieur truffé	9
Mini cheeseburger d'alpage	9
Verrine fricassée de champignons, siphon au gruyère AOP	9
Mini brochette canard teriyaki et abricot	10
Mini brochette gambas et chorizo	10
Mini samossa de saison	9
Mini croustillant au saint jacques	10
Mini accras de morue	10

Bouchées douces (min 15 pers.)

Salade de fruits frais	8
Crumble aux pommes	8
Panna Cotta vanille et coulis de fruits	7
Brownie au chocolats suisses et fruits secs torréfiés	7
Tartelette au chocolat suisse	7
Meringue crème double de Gruyère et fruits rouges	7
Cornet sucré garnis fruit ou chocolat	7
Crème brûlée vanille fève de tonka	8
Canelés bordelais traditionnel	7
Financier pistache framboise	7
Chou craquelé garnis à la crème	8