

## Les entrées

<b>Velouté de saison</b>	19
Croûtons aux herbes <i>Seasonal velouté, herb croutons</i> 1, 5, 6, 7, 8, 9	
<b>Tartare de filet mignon de veau Suisse</b>	28 - 46
Kumquats, confiture de jaune d'œuf, croustillant de nori, fumé au bois de chêne sous cloche <i>Swiss veal tenderloin tartare, kumquats, egg yolk jam, nori crisp, oak smoked under a glass dome</i> 1, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 12	
<b>Escargots de Bourgogne</b>	15 - 28
6 ou 12 pièces, beurre maître d'hôtel <i>Snails (6 or 12) from Burgundy, homemade butter with herbs</i> 1, 7, 14	
<b>Tartare de betterave rôtie</b>	23
Miel de montagne, chèvre frais IP Suisse, pékans caramélisés <i>Roasted beetroot salad, fresh goat cheese, mountain honey, caramelized pecan nuts</i> 7, 8, 9, 10, 12	
<b>Grande salade Bagnarde</b>	31
Tomme de Bagnes panée, lard Suisse, œuf du Valais, crudités et fruits secs <i>Large Bagnarde salad with Bagnes cheese, bacon, egg and dried fruits</i> 1, 3, 5, 7, 6, 8, 9, 10, 11, 12	
<b>Stracciatella di burrata AOP</b>	21
Déclinaison de pêches, pistaches torréfiées, pesto, jalapeño, brioche toastée <i>Stracciatella di burrata PDO, variation of peaches, roasted pistachios, pesto, jalapeño, toasted brioche</i> 1, 5, 7, 12	
<b>Aubergine confite</b>	23
Feta, crémeux d'aubergine fumé, pignons, yaourt Grec acidulé, pesto basilic-menthe <i>Candied eggplant, feta cheese, eggplant cream, tangy Greek yogurt, basil-mint pesto, pine nuts</i> 1, 6, 7, 8, 11, 12	
<b>Salade verte</b>	7 - 13
<i>Green salad</i> 3, 5, 6, 10, 11, 12	
<b>Salade mêlée</b>	9 - 18
<i>Mixed salad</i> 1, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12	

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

## Les suggestions du Chef

<b>Raviole ouverte de bœuf Swiss Black Angus</b>	42
Palette confite 12h, mousseline de carottes, ail noir, sarrasin, jus corsée <i>Open ravioli of Swiss Black Angus beef 12-hour confit shoulder, carrot mousseline, black garlic, buckwheat, gravy</i> 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12	
<b>Gravlax de saumon Suisse</b>	39
Crème de poivron, kalamansi, huile verte, noix de cajou, pita au zaatar <i>Swiss salmon gravlax, bell pepper cream, calamansi, herb oil, cashew nuts, za'atar pita</i> 1, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 12	
<b>Curry doux de pois chiche </b>	33
Lait de coco, cacahuètes, coriandre, zestes, cébette, garniture <i>Mild chickpea curry, coconut milk, peanuts, coriander, zest, spring onion, garnish</i> 1, 5, 6, 8, 10, 11	
<b>Tartiflette au reblochon Suisse de Moudon</b>	33
Lard, oignons, pommes de terre grenailles <i>Tartiflette with Swiss reblochon cheese from Moudon, bacon, onions, new potatoes</i> 7, 12	
<b>Suggestion du moment</b>	dès 48
<i>Suggestion of the moment</i>	
<b>À partager (2-3 personnes)</b> <i>To share</i>	
<b>Côte de bœuf Swiss Black Angus 1kg+</b>	165
Sauce morilles, sauce tartare deux garnitures au choix <i>Swiss Black Angus prime rib 1kg+, morel and tartar sauce, two garnishes of your choice</i> 1, 6, 7, 8, 10, 11	
<b>Garniture:</b>	
salade, grenailles rôties, frites du Valais, tagliatelles, aubergines rôties, mousseline de carottes <i>salad, roasted new potatoes, fries from Valais, tagliatelle, roasted eggplant, carrot mousseline</i> 7, 8, 11	
<b>Suppléments:</b>	
Foie gras poêlée IGP sur brioche toastée <i>Pan-fried IGP foie gras on toasted brioche</i> 1, 7	9

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

## Les produits du terroir

**Planche Valaisanne** 24 - 35  
*Selection of cheese and local cold cuts*  
1, 7

**Rebibes et viande séchée** 24 - 35  
*Rebibes (ripened Bagnes cheese) and cold cuts*  
1, 7

**Viande séchée** 25 - 36  
*Cold cuts*  
1, 7

## Les röstis

**Totale** 37  
Lard, œuf, tomme de Bagnes, oignons frits  
*Bagnes cheese, bacon, egg, fried onions*  
1, 3, 7

**Morilles** 39  
Sauce crémeuse morilles, crumble et pignons  
*Creamy morel sauce, crumble and pine nuts*  
1, 7, 8

**Estival** 37  
Aubergine confite, stracciatella di burrata, yaourt  
Grec acidulé, pesto, pignons  
*Candied eggplant, stracciatella di burrata, tangy  
Greek yogurt, pesto, toasted pine nuts*  
1, 6, 7, 8, 11, 12

## Les fondues

**Nature Plain** 28  
7, 12

**Tomate, servie avec pommes de terre** 38  
*Tomato, served with potatoes*  
6, 7, 12

**Truffe Truffle** 41  
7, 12

**Morilles Morel** 38  
1, 7, 12

**Piment Chili** 31  
7, 12

**Herbes aromatiques** 31  
*Aromatic herbs*  
7, 12

**Supplément:**  
pommes de terre grenailles rôties 8  
*roasted new potatoes*

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

## Les croûtes

**Fromage de Bagnes Bagnes Cheese** 24  
1, 7, 12

**Lard et fromage de Bagnes** 28  
*Bacon and Bagnes Cheesee*  
1, 7, 12

**Totale** 31  
Fromage de Bagnes, lard, œuf, oignons frits  
*Bagnes cheese, bacon, fried onions and egg*  
1, 3, 7, 12

**Truffe et fromage de Bagnes** 39  
*Truffle and Bagnes cheese*  
1, 7, 8, 12

**Morilles et fromage de Bagnes** 38  
*Morel mushrooms and Bagnes cheese*  
1, 7, 8, 12

## Les pâtes

**Tagliatelles Napolitaine** 24  
1, 3, 6

**Tagliatelles aux morilles** 35  
1, 3, 7, 8

**Suppléments:**  
œuf, lard 4  
*egg, bacon*  
3  
Stracciatella AOP 8  
7

## Le coin des kids (jusqu'à 12 ans)

**Salade mêlée** 9  
1, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12

**Velouté saison** 14  
1, 5, 6, 7, 8, 9

**Tagliatelle Napolitaine** 16  
1, 3, 6

**Filet de poulet pané corn-flakes** 23  
sauce tartare et frites  
1, 3, 6, 7

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

## Les desserts maison

**Dessert du jour** 18  
Création gourmande du moment  
*Delicious creation of the moment*

**Dessert signature La Marlénaz** 19  
Signature desert  
1, 3, 7, 8

**Soupe de framboises fraîches** 18  
*Fresh raspberry soup*

**Meringues** 16  
Crème double de Gruyère, fruits rouges frais  
*Meringue with Gruyère double cream & red berries*  
3, 7

**Crumble aux pommes** 16  
Glace vanille  
*Apple crumble with vanilla ice cream*  
1, 7

**Café Gourmand** 20  
Sélection de douceurs maison  
1, 3, 5, 7, 8

**Coupe Danemark** 15  
*Vanilla ice cream, chocolate sauce  
and whipped cream*  
7, 8,

**Coupe café glacé** 13  
*Glace café et espresso*  
7



**Glaces Kalan - Bio Suisse** 5/9/13  
vanille de Madagascar, café Arabica,  
straciatella, pistache, noix de coco,  
noisette,  
7, 8

**Sorbet Kalan - Vegan Bio Suisse** 5/9/13  
chocolat noir 74%, mangue Alphonso,  
citron, fraise, framboise

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

## Les 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  
7

Cerises au kirsch 13

Irish coffee 17  
7

Café Marlénaz, Amaretto et Chantilly 15  
7

Café Valaisan, Abricotine et Chantilly 15  
7

## 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.