

Les entrées

Escargots de Bourgogne 6 ou 12 pièces, beurre maitre d'hôtel <i>Snails (6 or 12) from Burgundy, homemade butter with herbs</i> 1, 7, 14	15 - 28
Tartare de betterave rôtie 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	23
Grande salade Bagnarde 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	31
Salade verte <i>Green salad</i> 3, 5, 6, 10, 11, 12	7 – 13
Salade mêlée <i>Mixed salad</i> 1, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12	9 - 18

Les suggestions du Chef

Gravlax de saumon Suisse 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	39
Curry doux de pois chiche  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	33

À partager (2-3 personnes)
To share

Côte de bœuf Swiss Black Angus 1kg+ 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	165
Garniture: salade, grenailles rôties, frites du Valais, tagliatelles, chou rouge confit, spätzle <i>salad, roasted new potatoes, fries from Valais, tagliatelle, candied red cabbage, spätzle</i> 7, 8, 11	9
Suppléments: Foie gras poêlée IGP <i>Pan-fried IGP foie gras</i> 1, 7	

Les produits du terroir

Planche Valaisanne <i>Selection of cheese and local cold cuts</i> 1, 7	24 - 35
Rebibes et viande séchée <i>Rebibes (ripened Bagnes cheese) and cold cuts</i> 1, 7	24 - 35
Viande séchée <i>Cold cuts</i> 1, 7	25 - 36

Les röstis

Totale Lard, œuf, tomme de Bagnes panée, oignons frits <i>Breaded Bagnes cheese, bacon, egg, fried onions</i> 1, 3, 7	37 39
---	----------------------

Morilles Sauce crémeuse morilles, crumble et pignons <i>Creamy morel sauce, crumble and pine nuts</i> 1, 7, 8	
---	--

Les fondues

Nature Plain 7, 12	28
Tomate, servie avec pommes de terre <i>Tomato, served with potatoes</i> 6, 7, 12	38
Truffe Truffle 7, 12	41
Morilles Morel 1, 7, 12	38
Piment Chili 7, 12	31
Herbes aromatiques <i>Aromatic herbs</i> 7, 12	31
Supplément: pommes de terre grenailles rôties <i>roasted new potatoes</i>	8

Les croûtes

Fromage de Bagnes Bagnes Cheese 1, 7, 12	24
Lard et fromage de Bagnes <i>Bacon and Bagnes Cheese</i> 1, 7, 12	28
Totale Fromage de Bagnes, lard, œuf, oignons frits <i>Bagnes cheese, bacon, fried onions and egg</i> 1, 3, 7, 12	31
Truffe et fromage de Bagnes <i>Truffle and Bagnes cheese</i> 1, 7, 8, 12	39
	38
Morilles et fromage de Bagnes <i>Morel mushrooms and Bagnes cheese</i> 1, 7, 8, 12	

Les pâtes

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

Le coin des kids (jusqu'à 12 ans)

Salade mêlée 1, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12	9
Velouté saison 1, 5, 6, 7, 8, 9	14
Tagliatelle Napolitaine 1, 3, 6	16
Filet de poulet pané corn-flakes sauce tartare et frites 1, 3, 6, 7	23

Les desserts maison

Dessert du jour 18

Création gourmande du moment

Delicious creation of the moment

Dessert signature La Marlénaz 19

Signature dessert

1, 3, 7, 8

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

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

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 sésame/ *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.