



LA CHASSE GAME MENU



Œuf parfait 64 degrés, crème de bolets, fricassée shiitake/pleurotes, huile de sapin, pickles et noisettes torréfiées 24

Perfect egg (64 degrees), cream of porcini mushrooms, shiitake/oyster mushroom fricassee, fir oil, pickles and roasted hazelnuts
1, 3, 7, 8, 10, 12

Velouté de courges ou de légumes d'antan du moment servis avec chantilly salée, croûtons rôtis aux herbes et éclats de châtaignes 19

Cream of squash or seasonal heirloom vegetables served with salted whipped cream, roasted herb croutons and chestnut pieces
1, 6, 7, 8, 9

Potimarron mariné rôti au miel et épices douces, feta, pignons de pins torréfiés et crème au yaourt acidulée et condiment à l'ail 22

Marinated pumpkin roasted with honey and sweet spices, feta, roasted pine nuts and tangy yogurt cream and garlic condiment
1, 6, 7, 8, 9, 10, 11

Ribs de sanglier caramélisés et confit à basse température, servis avec pomme de terre grenailles rôties aux herbes 38

Caramelized and low-temperature confit wild boar ribs, served with herb-roasted baby potatoes
1, 3, 6, 8, 9, 10, 11

Cromesquis à l'effiloché de cerf et de chamois, cœur et sauce au foie gras, servis avec garniture chasse 56

Cromesquis with shredded venison and chamois, heart and foie gras sauce, served with game garnish
dès 48
1, 3, 6, 7, 8, 9, 12

La suggestion du chasseur (biche, cerf, chevreuil, sanglier...)

servie avec garniture chasse 32
Hunter's suggestion (doe, deer, roe deer, wild boar....) served with hunting garnish

Planche de garniture chasse végétarienne

Chou rouge confit, marrons, pommes aux airelles, poire à Botzi, chou de Bruxelles, spaetzles

Vegetarian Game Side Plate
Candied red cabbage, chestnuts, apples with cranberries, Botzi pear, Brussels sprouts, spaetzle

marlenaz.com

La Marlénaz
Café & Restaurant



Les entrées

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

Les 6/12 escargots 15/29
de Bourgogne au beurre maitre d'hôtel
*Snails (6 or 12) from Burgundy,
homemade butter with herbs*
1, 7, 14

Tartare de betterave rôtie, 23
chèvre frais IP Suisse,
noix de Pécan caramélisées
*Roasted beetroot salad, fresh goat cheese ,
caramelized pecan nuts*
7, 8, 9, 10, 12

Salade verte 7 – 12
Green salad
3, 5, 6, 10, 11, 12

Salade mêlée 10 - 18
Mixed salad
1, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12

Les produits du terroir (100% artisanal de Verbier)

Assiette Valaisanne 23 - 34
Selection of cheese and local cold cuts
1, 7

Rebibes et viande séchée 21 - 30
Rebibes (ripened Bagnes cheese) and cold cuts
1, 7

Viande séchée 24 - 35
Cold cuts
1, 7

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
7

Cerises au kirsch 12

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, TVA inclus
All our prices are in swiss francs and taxes

Tout nos plats sont élaborés
sur place à partir de produits bruts.
All our dishes are prepared
on site with fresh ingredients.

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

Les röstis

 Forestier	37
Crème de bolets, fricassée shiitake/pleurotes, noisettes torréfiées et crumble aux champignons <i>Cream of porcini mushrooms, shiitake/oyster mushroom fricassée, roasted hazelnuts and mushroom crumble</i>	
1, 7, 8, 12	
	4
supplément œuf parfait <i>Add egg parfait</i>	
3	
	36
La Totale	
Lard, tomme de Bagnes, oignons frits et oeuf <i>Bagnes cheese, bacon, fried onions and egg</i>	
1, 3, 7	
	39
Morilles	
Sauce morilles et pignons de pin torréfiés <i>Morel mushrooms sauce and roast pine nuts</i>	
1, 7, 8	
	22
Nature	
Plain	
Les fondues	
 Aux bolets <i>Porcini mushroom</i>	34
<i>fondue</i>	
1, 7, 12	
	29
Nature Plain	
7, 12	
	37
Tomate, servie avec pommes de terre <i>Tomato, served with potatoes</i>	
6, 7, 12	
	41
Truffe <i>Truffle</i>	
7, 12	
	41
Morilles <i>Morel</i>	
1, 7, 12	
	33
Piment <i>Chili</i>	
7,12	
	33
Herbes séchées aromatiques <i>Aromatic dried herbs</i>	
7, 12	
	8
Supplément: pommes de terre grenailles rôties <i>roasted new potatoes</i>	

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

Les croûtes

 Bolet	22
<i>Porcini mushrooms</i>	
1, 7, 8, 12	
Fromage Cheese	24
1, 7, 12	
Fromage et lard <i>Cheese and bacon</i>	27
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 ou morilles (selon arrivage)	39
<i>Truffle or morel mushrooms (upon availability)</i>	
1, 7, 8, 12	

Les pâtes

Tagliatelles Napolitaine	24
1, 3, 6	
Tagliatelles aux morilles	35
1, 3, 7, 8	
Suppléments: œuf, lard <i>egg, bacon</i>	4
3	
Le coin des kids (jusqu'à 12 ans)	
Salade mêlée	10
1, 3, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12	
Velouté	12
1, 5, 6, 7, 8, 9	
Tagliatelle Napolitaine	15
1, 3, 6	
Filet de poulet pané corn-flakes sauce tartare et frites	23
1, 3, 6, 7	

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

Nos desserts maison



Champignon d'automne en trompe l'œil 18
autour du chocolat, poire, noix de pécan
Autumn mushroom trompe l'oeil around chocolate, pear, pecan nuts

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

Meringues, crème double & Fruits rouges frais 6
Meringue with double cream & red berries
 3, 7

Crumble aux pommes et glace vanille 16
Apple crumble with vanilla ice cream
 1, 7

Coupe café glacé 12
Glace café et espresso
 7



Glaces - KALAN Bio Suisse made 5/9
 Vanille de Madagascar, Café pur Arabica,
 Straciatella , Pistache, Noix de Coco
 7, 8

Sorbet - Vegan KALAN Bio Suisse made
 Chocolat noir 74%, Mangue Alphonso , Citron,
 Fraise, Framboise

Supplément chantilly, sauce chocolat 3,5
Add whipped cream, chocolate sauce
 7

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

Les suggestions du Chef

Chaud-Froid de truite saumonée mi-cuite 42
en deux façons au sel puis à la flamme, purée d'artichaut au basilic et petits légumes
Hot-Cold of semi-cooked salmon trout cooked two ways, first with salt and then over a flame, artichoke puree with basil and baby vegetables
 4, 11, 7, 8, 6



Curry doux de pois chiche, lait de coco, 36
cacahuètes torréfiés et courge fondante
Mild chickpea curry, coconut milk, roasted peanuts and creamy squash
 1, 5, 8, 10, 11

À partager To share

Côte de bœuf Swiss Black Angus 1kg+
(2-3 personnes)
 Sauce morilles et tartare, deux garnitures au choix
Swiss Black Angus prime rib 1kg+ with sauce morel and tartar
 6, 7, 8, 10, 11

Garniture: 175
 salade, grenailles rôties,
 frites du Valais
salad, roasted potatos, fries from Valais
 7, 8, 11

Suppléments: 11
 Foie gras poêlée
fried foie gras

9
 Tomme de Bagnes panées 100gr+
breaded Tomme de Bagnes
 1,7

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

CARTE EN-CAS

15h00 – 17h30

Salade verte 7 – 12
Green salad
3, 5, 6, 10, 11, 12

Assiette Valaisanne 23 - 34
Selection of cheese and local cold cuts
1, 7

Les fondues

Nature Plain 29
7, 12

Truffe Truffle 41
7, 12

Piment Chili 33
7, 12

Herbes séchées aromatiques 33
Aromatic dried herbs
7, 12

Les croûtes

Fromage Cheese 24
1, 7, 12

Fromage et lard 27
Cheese and bacon
1, 7, 12

Nos desserts maison

Champignon d'automne en trompe l'œil 18
autour du chocolat, poire, noix de pécan
Autumn mushroom trompe l'oeil around chocolate,
pear, pecan nuts

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

Nos desserts maison

Meringues, crème double & Fruits rouges frais <i>Meringue with double cream & red berries</i> 3, 7	16
Crumble aux pommes et glace vanille <i>Apple crumble with vanilla ice cream</i> 1, 7	16
Coupe café glacé <i>Glace café et espresso</i> 7	12
Glaces - KALAN Bio Suisse made Vanille de Madagascar, Café pur Arabica, Straciatella , Pistache, Noix de Coco 7, 8	5/9
Sorbet - Vegan KALAN Bio Suisse made Chocolat noir 74%, Mangue Alphonso , Citron, Fraise, Framboise	
Supplément chantilly, sauce chocolat <i>Add whipped cream, chocolate sauce</i> 7	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	12
Cerises au kirsch	17
Irish coffee	15
Café Marlénaz, Amaretto et Chantilly	15
Café Valaisan, Abricotine et Chantilly	