

LE MARAIS

CUISINE AUTHENTIQUE

NOS ENTRÉES

	petite	grande
BONNE SOUPE <i>Servie avec fromage et pain de seigle</i>		15.00
SALADE VERTE	6.00	12.00
SALADE DE CROTTIN DE CHÈVRE CHAUD <i>Vinaigrette aux myrtilles sauvages et miel de sapin</i>		25.00
ASSIETTE VALAISANNE		30.00
ASSIETTE VIANDE SÉCHÉE		32.00
LA PLANCHETTE <i>Tommette Anniviers, saucisse aux myrtilles, fromage</i>		23.00
TARTARE DE BOEUF <i>Servi avec pain rustique et salade Verte</i>		34.00
CORNETTES DU MARAIS <i>Tomates, chanterelles, crème</i>	19.00	24.00

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

LE MARAIS

CUISINE AUTHENTIQUE

NOS PLATS

	petite	grande
NOS CROÛTES AU FROMAGES		
Nature	19.00	23.00
Jambon	20.00	24.00
Jambon et oeuf	21.00	25.00
Marais		28.00

Pommes de terre, oignons, jambon cru, oeuf

NOS ROESTIS

Nature	13.00	17.00
Moyen		
<i>Fromage</i>	18.00	22.00
Marais	20.00	25.00
<i>Fromage, jambon, oignons</i>		
Tomme à l'huile de Truffe		28.00

NOS POLENTAS

Fromage	18.00	22.00
Fromage et sauce tomate	19.00	23.00
Crème et compote de pomme	20.00	25.00

Supplément oeuf CHF 2.00

Provenance des viandes : Suisse

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

LE MARAIS

CUISINE AUTHENTIQUE

NOS FONDUES Fromagerie d'Anniviers - gruyère, vacherin, raclette

Minimum 2 personnes

Supplément pomme de terre CHF 5.00

NATURE	29.00
TOMATE	31.00
<i>Servie avec pommes de terre</i>	
GÉNÉPI ET FINES HERBES	31.00
PIMENTS	31.00

POUR LES PETITS QUI NE TROUVENT PAS LEUR BONHEUR

PÂTES NATURES	10.00
PÂTES AU JAMBON	12.00

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

LE MARAIS

CUISINE AUTHENTIQUE

LES VINS BLANCS

	3/8	5 DL	bouteille
FENDANT			
Dames de Sion Fils Favre	15.00		
Bonvin, Sion			34.00
JOHANNISBERG			
Colline de Daval, Sierre	20.00		38.00
PETITE ARVINE			
Bourgeoisie, Grimentz			45.00
Frédéric Zufferey, Chippis			46.00
Maison Gilliard, Sion		33.00	
HEÏDA			
Maison Gilliard, Sion			44.00
SAUVIGNON BLANC			
Rouvinez, Sierre			43.00
PINOT BLANC			
Viaccoz, Grimentz			42.00
ŒIL DE PERDRIX			
Maison Gilliard, Sion			37.00

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

LE MARAIS

CUISINE AUTHENTIQUE

LES VINS ROUGES

	3/8	5 DL	bouteille
ANCOLIE Frédéric Zufferey, Chippis		28.00	42.00
GAMAY Maison Gilliard, Sion			36.00
PINOT NOIR BIO Sélection Didier de Courten			50.00
SYRAH Maison Gilliard, Sion			44.00
GAMARET Colline de Daval, Sierre	26.00		48.00
HUMAGNE Provins, Sion			42.00
MERLOT Provins, Sion		29.00	45.00
SOLEIL NOIR Frédéric Zufferey, Chippis		29.00	45.00
CORNALIN Rouvinez, Sierre	25.00		48.00
CHÂTEAU LIECHTEN Rouvinez, Sierre	25.00		48.00
BRIN DE FOLIE Frédéric Zufferey, Chippis		36.00	50.00

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

LE MARAIS

CUISINE AUTHENTIQUE

LES BOISSONS

LES MINÉRALES

Henniez verte, bleue	4.40
Rivella rouge, bleu	4.80
Coca, Coca zéro	4.80
Orangina	4.80

LITRES

Henniez	10.00
Coca, Rivella, Limonade, Thé Froid Bio des Alpes	10.00

JUS DE FRUIT OPALINE

Pomme ou Abricot	5.20
Jus de Pomme bio 75 cl.	12.00

SPORTIFS	2 DL	3 DL	5 DL
Thé Froid Bio des Alpes	3.00	4.00	5.50
Limonade	3.00	4.00	5.50
Sirops Maison	3.00	4.00	5.50
Sirop Enfant (Morand)	1.00		Pot 5.00

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

LE MARAIS

CUISINE AUTHENTIQUE

LES BOISSONS

BIÈRES PRESSION	3 DL	5 DL
Valaisanne blonde	4.60	7.50
Grimbergen blanche	5.00	8.00
Bière du mois	7.00	10.50
Bière sans alcool	4.80	

VINS OUVERTS	1 DL	2 DL	3 DL	5 DL
Fendant	4.00	8.00	12.00	20.00
Johannisberg	4.20	8.40	12.60	21.00
Dôle Blanche	4.20	8.40	12.60	21.00
Gamay	4.00	8.40	12.60	21.00
Pinot	4.80	9.60	14.40	24.00

Pensez à demander notre sélection de vins du mois

Le kir du Marais : vin blanc avec liqueur de framboise CHF 7.00

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

LE MARAIS

CUISINE AUTHENTIQUE

NOS BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, EXPRESSO, RISTRETTO	4.00
RENVERSÉ	4.60
CAPUCCINO	4.70
MACCHIATO	4.70
CAFÉ VIENNOIS	5.70
CAFÉ ÉTABLE <i>Eau de vie d'abricot</i>	9.50
CAFÉ MARAIS <i>Pruneaux, Morand</i>	9.50
CAFÉ GOURMAND <i>Amaretto</i>	9.50
CAFÉ BAILEYS	9.50
CAOTINA/ OVOMALTINE	4.60
CHOCOLAT VIENNOIS	5.70
VIN CHAUD	6.00
THÉ RHUM, CHOCO RHUM	7.00
THÉ NEWBY	4.50

THÉ EN VRAC

Tasse CHF 4.50 - Théière CHF 15.00

Tisane du Torrent

Menthe, romarin, sauge

Oasis

Thé vert, fleurs de souci, roses

Cynorhodon

Verveine

Reflét Ruby

Fruits rouges

Thé de Noël

Pomme, cannelle, amandes

Thé Noir

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

LE MARAIS

CUISINE AUTHENTIQUE

NOS DESSERTS

SIGNATURE DIDIER DE COURTEN	12.00
<i>Raisins jaunes marinés à la lie et une glace vanille sur des éclats de meringues</i>	
TARTE DU JOUR	8.00
MERINGUES ET DOUBLE CRÈME	10.00
CRUMBLE AUX FRUITS	10.00
MOUSSE AU CHOCOLAT	7.00
GÂTEAU AU CHOCOLAT	10.00
MILLE FEUILLES	7.00
GLACES : CHOCOLAT, VANILLE	5.00

NOS DIGESTIFS (2 CL)

GÉNÉPI	7.00
ABRICOT, POIRE, FRAMBOISE	7.00
AMARETTO, BAILEYS	6.00
CALVALAIS	6.00
VIEILLE PRUNE	8.00

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande