

LE MARAIS

CUISINE AUTHENTIQUE

« POUR PETITE ET GRANDE FAIM »

	petite	grande
BONNE SOUPE <i>Servie avec fromage et pain de seigle</i>		16.00
SALADE VERTE	6.00	12.00
SALADE DE CROTTIN DE CHÈVRE CHAUD <i>Vinaigrette aux myrtilles sauvages et miel</i>		25.00
ASSIETTE VALAISANNE		30.00
ASSIETTE VIANDE SÉCHÉE		32.00
LA PLANCHETTE <i>Tommette d'Anniviers, saucisse, fromage</i>		25.00
TARTARE DE BOEUF <i>Servi avec pain rustique et salade Verte</i>		35.00
LES PÂTES DE L'ALPAGE <i>Tomates, chanterelles, crème</i>	19.00	24.00

Provenance des Viandes : Suisse

Provenance du Pain : Boulangerie Salamin

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

« TRADITION DE MONTAGNE »

	petite	grande
NOS CROÛTES AU FROMAGES		
Nature	20.00	24.00
Jambon	21.00	25.00
Jambon et oeuf	22.00	26.00
Marais		28.00
<i>Pommes de terre, oignons, jambon cru, oeuf</i>		
NOS ROESTIS		
Nature	13.00	17.00
Mayen	19.00	23.00
<i>Fromage</i>		
Marais	21.00	26.00
<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

Provenance du Pain : Boulangerie Salamin

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

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 AUX MYRTILLES	8.00
MERINGUES ET DOUBLE CRÈME	11.00
CRUMBLE AUX FRUITS	12.00
MOUSSE AU CHOCOLAT	8.00
GÂTEAU AU CHOCOLAT	12.00
MILLE FEUILLES	8.00
NOS POTS DE GLACES	6.00
Chocolat, Vanille ou Sorbet Framboise	

NOS DIGESTIFS (2 CL)

GÉNÉPI DE GRIMENTZ - MASSY	8.00
ABRICOTINE, WILLIAMINE - Morand	8.00
LIQUEUR DE FRAMBOISE - Morand	7.00
AMARETTO, BAILEYS	7.00
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

LE MARAIS

CUISINE AUTHENTIQUE

LES VINS BLANCS

	3/8	5 DL	bouteille
FENDANT			
Dames de Sion Fils Favre	15.00		
Bonvin, Sion		35.00	
JOHANNISBERG			
Colline de Daval, Sierre	22.00		40.00
PETITE ARVINE			
Bourgeoisie, Grimentz		45.00	
Frédéric Zufferey, Chippis		46.00	
Maison Gilliard, Sion	33.00		
HEÏDA			
Maison Gilliard, Sion		46.00	
SAUVIGNON BLANC			
Rouvinez, Sierre		44.00	
ŒIL DE PERDRIX			
Maison Gilliard, Sion	40.00		

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			38.00
PINOT NOIR SÉLECTION DIDIER DE COURTEN Domaines Rouvinez, Sierre			49.00
SYRAH Maison Gilliard, Sion			48.00
GAMARET Colline de Daval, Sierre	26.00		49.00
HUMAGNE Provins, Sion			42.00
MERLOT Provins, Sion		29.00	45.00
SOLEIL NOIR Frédéric Zufferey, Chippis		29.00	45.00
CORNALIN Domaines Rouvinez, Sierre	25.00		48.00
CHÂTEAU LIECHTEN Domaines 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	4.80
Rivella rouge, bleu	5.00
Coca, Coca zéro, Pepsi zéro	5.00
Orangina / Ramseier	5.00
Alpinesse Tonic	5.00
El Tony Mate	6.00

LITRES

Henniez	10.00
Henniez 50 cl	6.00
Coca, Rivella, Limonade, Thé Froid Bio des Alpes	10.00

JUS DE FRUITS OPALINE

Pomme ou Abricot	5.20
Jus de Pomme bio 75 cl.	14.00

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

Si aucune autre consommation

Carafe d'eau 5.00 frs

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

BIÈRES EN BOUTEILLE

	25 cl	33 cl
Log out - White Frontier		8.00
Amor fati - White Frontier		8.00
Sierrvoise «La Rousse»	6.00	
Sierrvoise « La Blanche»	6.00	
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	4.20	8.40	12.60	21.00
Pinot	4.80	9.60	14.40	24.00

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

Pensez à demander notre sélection de vins du mois

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	4.20
RENVERSÉ	4.70
CAPUCCINO	4.70
MACCHIATO	4.70
CAFÉ VIENNOIS	5.70
CAOTINA/ OVOMALTINE	4.60
CHOCOLAT VIENNOIS	5.70
CAFÉ ÉTABLE <i>Abicotine «Morand»</i>	11.00
CAFÉ MARAIS <i>Pruneaux «Morand»</i>	11.00
CAFÉ GOURMAND <i>Amaretto</i>	11.00
CAFÉ BAILEYS	11.00
VIN CHAUD	7.00
THÉ RHUM	8.50
CHOCO RHUM	10.00
THÉ NEWBY <i>Thé noir aux amandes</i>	4.50
THÉ EN VRAC	
Tasse CHF 4.50 - Théière CHF 15.00	
Tisane du Torrent <i>Menthe, romarin, sauge</i>	Reflet Ruby <i>Fruits rouges</i>
Oasis <i>Thé vert, fleurs de souci, roses</i>	Thé de Noël <i>Pomme, cannelle, amandes</i>
Cynorhodon	Thé Noir
Verveine	

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