



nava

RESTAURANT & BAR

MENU DU SOIR / *DINNER MENU*



Sans gluten
Gluten free



Sans lactose
Lactose free



Végétarien
Vegetarian

Notre équipe est attentive à toutes les informations que vous souhaitez échanger concernant les produits allergènes ou vos restrictions alimentaires personnelles.

Prix en CHF, TVA 8.1% et service inclus.

Our team is attentive to any information you wish to share regarding allergens or your personal dietary restrictions.

Prices in CHF, including 8.1% VAT and service.



MENU 3 PLATS / 3-COURSE MENU

Au choix sur toute notre carte / Choose from our entire menu

MENU CLASSIQUE / CLASSIC MENU

Entrée - Plat - Dessert
Starter - Main course - Dessert
72.-



MENU VÉGÉTARIEN VEGETARIAN MENU

Entrée - Plat - Dessert
Starter - Main course - Dessert
62.-

LES ORIGINES / THE ORIGINS

Truite blanche / *Salmon*
Saumon / *Salmon*
Volaille / *Poultry*
Bœuf
Côte de Bœuf
Ris de veau

Suisse / *Switzerland*
Écosse / *Scotland*
Suisse / *Switzerland* - Italie / *Italy*
Suisse / *Switzerland*
Suisse / *Switzerland*
Suisse / *Switzerland*



A PARTAGER / TO SHARE

- Planche Valaisanne : Salaison de la boucherie de la vallée, viande séchée, lard sec, jambon sec, saucisses et fromages d'Anniviers, pickles.  32.-
Valais platter: Cured meats from the valley butcher, dried meat, dried bacon, dried ham, sausages and cheeses from Anniviers, pickles.
- Planchette de fromages  (option sans gluten)  28.-
Cheeses board
- Planche apéro : Assiette Valaisanne, fromages et 6 pièces de Malakoff 46.-
Appetizer Platter: Valais-style dish, cheeses, and 6 pieces of Malakoff
- Assiette de viande séchée avec pickles   34.-
Plate of dried meat with pickles.
- Malakoff au fromage d'Anniviers, 6 pièces  18.-
Malakoff with Anniviers cheese, 6 pieces

LES ENTRÉES / STARTERS

- Gaspacho de saison - Selon les envies de la brigade  15.-
Seasonal gazpacho - Based on the kitchen staff's preferences
- Fine tartelette croustillante, purée de petit pois, salade petit pois carotte, purée de sarrasin, espuma carotte et sa glace au petit pois  20.-
Delicate, crispy tartlet, mashed peas, pea and carrot salad, buckwheat purée, carrot espuma, and pea ice cream
- Salade de fenouil croquant, vinaigrette au vinaigre de sureau, œuf mollet, viande séchée, sabayon à la cerise et ses pickles, noix caramélisées    (option végétarienne) 18.-
Crunchy fennel salad, elderflower vinegar dressing, soft-boiled eggs, dried meat, cherry sabayon with pickles, and caramelized walnuts
- Truite blanche en tranches, assaisonnées comme un ceviche, citron vert, pomelos, chou-rave et concombre, piment  20.-
Sliced white trout, seasoned like ceviche, with lime, pomelos, kohlrabi, cucumber, and chili peppe
- Gravelax de bœuf, coulis de tomates,  condiments aux herbes fraîches, graines de tournesol toastées 24.-
Beef gravlax, tomato coulis, fresh herb condiments,



LES PLATS / MAIN COURSES

Soja fermenté façon tataki, purée haricot blanc, 36.-
pois mange tout, jus légumes corsé

Tataki-style fermented soybeans, white bean purée, snow peas, full-bodied vegetable jus

Saumon grillé : déclinaison autour de la courgette, orge perlé, beurre au citron séché 42.-
Grilled Salmon: Served with zucchini, pearl barley, and dried lemon butter

Croustillant de volaille, aubergine grillée à l'ail puis laquée au miso, 42.-
tomates confites, jus de volaille à l'estragon
Crispy chicken, grilled eggplant with garlic then glazed with miso, sun-dried tomatoes, and chicken jus with tarragon

Ris de veau, pommes de terre crémeuse, poivron rouge, rösti de pommes de terre, 48.-
jus au thym et pickles de graines de moutarde + 5.- Menu
Veal sweetbreads, creamy potatoes, red bell pepper, potato rösti, thyme jus, and mustard seed pickles

Côte de bœuf d'un kilo à partager, pomme grenaille et légumes, 155.-
sauce chimichurri (option sans lactose)
1-kilo rib of beef to share, baby potatoes and vegetables, chimichurri sauce

EXTRA / SIDES

Pommes de terre rôties aux herbes 8.-
Roasted potatoes with herbs

Légumes de saison 8.-
Seasonal vegetables

Aubergine grillée à l'ail puis laquée au miso 8.-
Grilled eggplant with garlic, glazed with miso



SÉLECTION SUPPLÉMENTAIRE DU MOMENT

ADDITIONAL SELECTION OF THE MOMENT

Salade Nava : Salade de jeunes pousses, œufs, lard d'alpage, crudités, 28.-
mozzarella di bufala, graines caramélisées et vinaigre de fruit 🌿 (option végétarienne)
Nava Salad: Salad with baby greens, eggs, alpine bacon, raw vegetables, buffalo mozzarella, caramelized seeds, and fruit vinegar

Retour de pêche (selon arrivage), petits légumes et sauce vierge 🚫🌿 36.-
Today's catch (depending on availability), mixed vegetables, and sauce vierge

Le fameux Club sandwich : sauce tartare, tomates, sucrose, poulet et bacon, 32.-
servi avec frites et salades vertes
The famous Club sandwich: tartar sauce, tomatoes, sucrose lettuce, chicken, and bacon, served with french fries and green salad

DESSERTS

Assiettes de 3 fromages, confiture d'abricot, petite salade 🌿 🚫🌿 (option sans gluten) 14.-
Plates of three cheeses, apricot jam, and a small salad

Tiramisu revisité du Nava - Léger & aéré 🌿 12.-
The vision of Nava's tiramisu - Lighter & fluffier

Fraise oxalis et poivre sauvage : Sablé breton, fraises confites et fraîches, 14.-
crème diplomate au poivre long, sorbet à l'oxalys
Oxalis Strawberries and Wild Pepper: Breton shortbread, candied and fresh strawberries, long pepper diplomat cream, oxalys sorbet

Crèmeux de chocolat Maracaibo, 🚫🌿 🌿 14.-
croustillant riz noir soufflé et vanille, glace vanille intense
Maracaibo chocolate cream, crispy puffed black rice with vanilla and rich vanilla ice cream

Pavlova : meringue maison, purée d'abricot à la fleur de sureau, 14.-
nuage à la fleur de sureau, sorbet abricot 🚫🌿 🌿
Pavlova: homemade meringue, apricot purée with elderflower, elderflower cloud, apricot sorbet

Boule de glace 🚫🌿 🌿 4.-
Scoop of ice cream

Vanille - Chocolat - Cookie - Mokka - Pistache - Meringue Double Crème - Fraise
Framboise - Citron - Abricot - Poire - Caramel Salé

Vanilla - Chocolate - Cookie - Mocha - Pistachio - Double Cream Meringue - Strawberry-Raspberry -
Lemon - Apricot - Pear - Salted Caramel



BOISSONS POUR ACCOMPAGNER VOTRE DESSERT

DRINKS TO GO WITH YOUR DESSERT

CAFÉ BOISSONS CHAUDES / COFFEE & HOT DRINKS

Espresso	4,10
Café	4,10
Double espresso	6,10
Cappuccino	6,10
Renversé	6,10
Café frappé	7.-
Irish Coffee	12.-
Chocolat chaud	5.-
Caotina ou Ovamaltine	
Chocolat chaud maison au chocolat Felchlin	8.-
Thé «Chill»	6.-
EarlGrey - English Breakfast - Darjeeling - Sencha	
Infusion «Chill»	6.-
Rooibos Vanille - Gingembre citron - Menthe Nanâa	
Camomille - Sleep Well -Verveine citron	

VODKA, 4 CL

Beluga, <i>Monténégro</i>	12.-
Grey Goose, <i>France</i>	10.-

RHUM, 4 CL

Zacapa XO, <i>Guatemala</i>	21.-
Don Papa Baroco, <i>Philippines</i>	14.-
Santa Teresa 1796, <i>Venezuela</i>	12.-

WHISKY, 4 CL

Hibiki, <i>Japon</i>	24.-
Oban, <i>Écosse</i>	14.-
Woodford, <i>Amérique</i>	10.-
Bulleit, <i>Amérique</i>	10.-
Lagavulin, <i>Écosse</i>	16.-
Aberlour, <i>Écosse</i>	14.-
Nikka, <i>Japon</i>	12.-
Macallan, <i>Écosse</i>	12.-
Talisker, <i>Écosse</i>	12.-

COGNAC, 4 CL

Hennessy, <i>France</i>	15.-
Martell XO, <i>France</i>	30.-

ARMAGNAC, 4 CL

Aubade XO, <i>France</i>	20.-
--------------------------	------

GIN, 4 CL

Weisshorn, <i>Chandolin</i>	14.-
Ki no bi, <i>Japon</i>	12.-
Monkey 47, <i>Angleterre</i>	10.-
Tanqueray, <i>Angleterre</i>	10.-
Hendrick's, <i>Écosse</i>	10.-
Gintiane, <i>Suisse</i>	12.-

EAUX DE VIE - DIGESTIFS / SPIRITS, 4 CL

Larusée Verte, Absinthe, <i>Suisse</i>	16.-
Mezcal, <i>Mexique</i>	12.-
Absinthe Vieille, Larusée Rouge Mogador, <i>Suisse</i>	18.-
Jaune liqueurs de botaniques, <i>Suisse</i>	14.-
Chartreuse verte, <i>France</i>	16.-
Chartreuse MOF, <i>France</i>	15.-
Chartreuse 9 ^{ème} centenaire, <i>France</i>	18.-
Hydromel moelleux, <i>Suisse</i>	8.-
Hydromel vieilli en fût de Calvados, <i>Suisse</i>	12.-
Limoncello, <i>Suisse</i>	8.-
Eaux de vie de poire Williams, <i>Sierre</i>	10.-
Abricotine, <i>Sierre</i>	10.-
Dalvagnac, <i>Sierre</i>	10.-
Vieille Eau de vie de Prune, <i>Suisse</i>	12.-
Eau de vie de coing, <i>Sierre</i>	10.-
Génépi, <i>Sierre</i>	10.-
Grappa Bottega, <i>Italie</i>	10.-

LIQUEURS, 4 CL

Liqueur de menthe, <i>Allemagne</i>	10.-
Amaretto Disaronno, <i>Italie</i>	8.-
Liqueur de framboise, <i>Sierre</i>	6.-
Baileys, <i>Irlande</i>	6.-
Fernet Branca, <i>Italie</i>	6.-
Cynar, <i>Italie</i>	6.-



MENU ENFANT / KIDS MENU

LES FORMULES / FORMULAS

Entrée + Plat + verre de Sirop <i>Starter + Main Course + glass of Syrup</i>	20.-
Plat + Dessert + verre de Sirop <i>Main course + Dessert + glass of Syrup</i>	20.-

LES ENTRÉES / STARTERS

Salade verte   <i>Green salad</i>	8.-
Gaspacho du moment <i>Gazpacho of the moment</i>	8.-

LES PLATS / MAIN COURSES

Penne à la sauce tomate ou pesto   <i>Penne with tomato sauce or pesto</i>	12.-
Saumon grillé, petits légumes et sauce vierge   <i>Grilled salmon with baby vegetables and virgin sauce</i>	16.-
Nuggets et frites, servis avec ketchup maison   <i>Nuggets and french fries, served with homemade ketchup</i>	15.-
Croustillant de volaille, petits légumes et jus de volaille à l'estragon <i>Poultry crisp with baby vegetables and cardamom gravy</i>	16.-
Burger au poulet frit et frites <i>Fried chicken burger and fries</i>	18.-

DESSERTS

Fondant au chocolat noisette, boule de glace au choix <i>Chocolate-hazelnut fondant, a scoop of ice cream of your choice</i>	8.-
Boule de glace de L'Artisan Glacier <i>Ice cream scoop from L'Artisan Glacier</i>	4.-
Vanille, Chocolat & Fleur de sel, Caramel salé, Cookie, Double crème & Meringue, Pistache, Citron, Abricot du Valais, Poire du Valais, Framboise <i>Vanilla, Chocolate & Sea Salt, Salted Caramel, Cookie, Double Cream & Meringue, Pistachio, Lemon, Valais Apricot, Valais Pear, Raspberry</i>	