



nava

RESTAURANT & BAR

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.-



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.



LES ENTRÉES / STARTERS

Salade mêlée  <i>Mixed Salad</i>	12.-
Tartare de bœuf, préparé à la façon servie avec frites et salade en plats  <i>Beef tartare, prepared in the traditional style and served with French fries and a side salad</i>	Entrée : 22.- Plat : 36.-
Tomates confites garnie de straciatella, ketchup de tomates ananas, mousse tomates, eau de tomates et glace basilic <i>Candied tomatoes topped with straciatella, pineapple tomato ketchup, tomato mousse, tomato water, and basil ice cream</i>	22.-
Gaspacho de saison et ses croûtons  <i>Seasonal Gazpacho with croutons</i>	14.-
Carpaccio de veau mi-cuit aux épices, coulis betterave raifort, tagliatelle de betterave, mayonnaise au raifort <i>Spiced semi-cooked veal carpaccio, beet and horseradish coulis, beet tagliatelle, horseradish mayonnaise</i>	22.-
Salade de rampon : vinaigrette au miel, bille de melon, crème de sésame, sorbet melon, chips de jambon cru  (option végétarienne/vegetarian option) <i>Rampon salad: honey vinaigrette, melon balls, sésame cream, melon sorbet, cured ham chips</i>	22.-
Gravelax de truite blanche, fenouil confit aux agrumes, gel d'agumes, crème aux agrumes <i>Gravlax of white trout, citrus-candied fennel, citrus gel, citrus cream</i>	20.-

LES ORIGINES / THE ORIGINS

Viandes / Meats
Poissons / Fishes
Pains / Breads

Suisse / Switzerland - Italie / Italy
Suisse / Switzerland - Italie / Italy - Islande / Iceland
Fait sur place / Made on site



LES PLATS / MAIN COURSES

Risotto au safran lié au vieux gruyère, émulsion au citron confit 	34.-
<i>Saffron risotto thickened with aged Gruyère, with a candied lemon emulsion</i>	
Joue de porc laqué, déclinaison de carotte et pak choï	38.-
<i>Glazed pork cheek with a variety of carrots and bok choy</i>	
Pavé d'omble chevalier, gâteau de chou-fleur, pomme dauphine au chou-fleur, chou lacto-fermenté, jus vert	42.-
<i>Arctic char steak, cauliflower cake, cauliflower pomme dauphine, lacto-fermented cabbage, green juice</i>	
Magret de canard mi-cuit, pomme de terre, chanterelles, échalotte confite, sauce vierge aux chanterelles, sauce du Chef	46.-
<i>Semi-cooked duck breast, potatoes, chanterelle stuffing, caramelized shallots, chanterelle sauce vierge, Chef's special sauce</i>	
	Supplément 4.- dans le menu

A PARTAGER / TO SHARE

Côte de Bœuf de la Boucherie 1kg, pommes de terre grenaille, légumes et sauce chimichurri 	155.-
<i>1kg Butcher's beef rib, baby potatoes, vegetables, chimichurri sauce</i>	
Entrecôte 600gr, frites et légumes, jus au poivre sauvage	115.-
<i>600g entrecôte, French fries and vegetables, wild pepper sauce</i>	

EXTRA / SIDES

Pommes de terre rôties aux herbes  	7.-
<i>Roasted potatoes with herbs</i>	
Légumes glacés de saison 	7.-
<i>Seasonal glazed vegetables</i>	
Frites 	7.-
<i>French fries</i>	



SPÉCIALITÉS GUERNERÈS / GUERNERÈS SPECIALTIES

- Nos röstis**  24.-
Classique : lard grillé, raclette d'alpage et salade verte
Végétarien : raclette d'alpage pesto au basilic, œuf confit 
Our Rösti
Classic: grilled bacon, alpine raclette, and green salad
Vegetarian: alpine raclette with basil pesto and a poached egg
- Nos fondues** 30.-
La classique : moitié-moitié d'anniviers 
La Nava : ail confit et fines herbes 
Our Fondues
The Classic: Half-and-Half from Anniviers
La Nava: Candied Garlic and Fresh Herbs
- Salade Nava : jeunes pousses, crudités de saison, vinaigrette au miel, burrata,** 32.-
pesto rosso, viande séchée, croûtons de pain au levain  (option végétarienne/vegetarian option)
Nava Salad: baby greens, seasonal raw vegetables, honey vinaigrette, burrata,
pesto rosso, dried meat, sourdough crouton
- Nava's Smash burger : potato bun, crème moutarde à l'ancienne, double steak,** 32.-
camembert, sucrose, tomates, oignons confits, servi avec frites
Nava's Smash Burger: potato bun, old-fashioned mustard cream, double steak,
Camembert, Sucrose lettuce, tomatoes, caramelized onions, served with fries
- Le Club sandwich : pain toast, sauce tartare, tomates, sucrose,** 30.-
bacon, poulet, servi avec frites et salade
The Club Sandwich: toasted bread, tartar sauce, tomatoes,
sucrose lettuce, bacon, chicken, served with fries and a side salad
- Retour de pêche**   36.-
Selon les arrivages, servi avec légumes d'été, et une sauce vierge
Fresh from the catch
Depending on the day's catch, served with summer vegetables and a sauce vierge



DESSERTS

Assiettes de 3 fromages <i>Plates of three cheeses</i>	16.-
Panna cotta au parfum d'Earl Grey, pêche blanche et hibiscus <i>Earl Grey-flavored panna cotta with white peach and hibiscus</i>	14.-
Dessert signature au chocolat : mousse à la vanille, riz noir croustillant et crémeux chocolat noir, glace à la vanille <i>Signature chocolate dessert: vanilla mousse, crispy black rice, dark chocolate cream, and vanilla ice cream</i>	16.-
Tarte citron : crémeux de citron, biscuit au sésame noir, gel citron, glace au sésame noir <i>Lemon tart: lemon cream, black sesame cookie, lemon gel, black sesame ice cream</i>	14.-
Tiramisu revisité, plus léger <i>A lighter take on tiramisu</i>	14.-
Fondant au chocolat, caramel à la vanille et sa glace <i>Chocolate fondant, vanilla caramel, and ice cream</i>	12.-
Meringue double crème à l'abricot <i>Double-Cream Meringue with Apricot</i>	12.-
Boule de glace de l'Artisan Glacier <i>A scoop of ice cream from l'Artisan Glacier</i> Vanille - Chocolat - Cookie - Mokka - Pistache - Meringue Double Crème - Fraise Framboise - Citron - Abricot - Poire - Caramel Salé <i>Vanilla - Chocolate - Cookie - Mocha - Pistachio - Double Cream Meringue - Strawberry-Raspberry - Lemon - Apricot - Pear - Salted Caramel</i>	5.-



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

Grey Goose, France	10.-
Beluga, Monténégro	12.-

RHUM, 4 CL

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

WHISKY, 4 CL

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

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

EAUX DE VIE - DIGESTIFS / SPIRITS, 4 CL

Larusée Verte, Absinthe, <i>Suisse</i>	16.-
Absinthe Vieille, Larusée Rouge Mogador, <i>Suisse</i>	18.-
Jaune liqueurs de botaniques, <i>Suisse</i>	14.-
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.-
Chartreuse verte, <i>France</i>	16.-
Chartreuse MOF, <i>France</i>	15.-
Chartreuse 9 ^{ème} centenaire, <i>France</i>	18.-
Grappa Bottega, <i>Italie</i>	10.-
Mezcal, <i>Mexique</i>	12.-

LIQUEURS, 4 CL

Liqueur de framboise, <i>Suisse</i>	6.-
Amaretto Disaronno, <i>Italie</i>	8.-
Fernet Branca, <i>Italie</i>	6.-
Cynar, <i>Italie</i>	6.-
Liqueur de menthe, <i>Allemagne</i>	10.-
Baileys, <i>Irlande</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.-
Ombre chevalier, petits légumes et sauce vierge   <i>Artic char 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.-
Joue de porc, petits légumes et jus de volaille à l'estragon <i>Pork cheeks 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

Vanilla, Chocolate & Sea Salt, Salted Caramel, Cookie, Double Cream & Meringue,
Pistachio, Lemon, Valais Apricot, Valais Pear, Raspberry