



nava

RESTAURANT & BAR

MENU DU MIDI / *LUNCH MENU*



Sans gluten
Gluten free



Sans lactose
Lactose free

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.



À PARTAGER / TO SHARE

Assiette Valaisanne 	32.-
<i>Valais platter</i>	
Assiette de viande séchée  	34.-
<i>Plate of dried meat</i>	
Planchette de fromage	28.-
<i>Cheese board</i>	
Fondue Moitié-Moitié : Gruyère et Vacherin -  Option disponible	30.-
<i>Half & Half Fondue: Gruyère and Vacherin</i>	
Fondue d'Anniviers : Raclette, Gruyère et Vacherin -  Option disponible	30.-
<i>Anniviers Fondue: Raclette, Gruyère and Vacherin</i>	
Fondue à la tomate, servie avec pommes de terre 	32.-
<i>Tomato Fondue, served with potatoes</i>	



POUR COMMENCER / TO START

Salade Nava du moment	26.-
<i>Nava Salad of the moment</i>	
Salade mêlée  	14.-
<i>Mixed salad</i>	
Soupe de saison, petits croûtons et vinaigre de fruits	14.-
<i>Seasonal soup, croutons and fruit vinegar</i>	

LES ORIGINES / THE ORIGINS

Charcuterie Cold cuts	Boucherie de la Vallée, Vissoie
Volaille Poultry	France
Bœuf Beef	Suisse
Poisson du jour Fish of the day	Selon arrivage
Plat du jour Dish of the day	Sur ardoise



LES PLATS / MAIN COURSES

Club sandwich, servi avec frites et salade Pain de mie, poulet, crudités, laitue, bacon <i>Club sandwich, served with fries and salad</i> <i>Bread, chicken, raw vegetables, lettuce, bacon</i>	32.-
Burger du Pistard : Potato bun maison, sauce tartare, confit d'oignons, lard d'alpage, fromage à raclette, salade verte et frites <i>Pistard burger: Homemade potato bun, tartar sauce, onion confit, alpine bacon, raclette cheese, green salad and fries</i>	32.-
Poisson du jour, servi avec légumes de saison et sauce vierge <i>Fish of the day, served with seasonal vegetables and sauce vierge</i>	38.-
Entrecôte de Bœuf, servie avec frites et salade verte 🌱 <i>Beef rib steak, served with fries and green salad</i>	48.-
Tartare de Bœuf classique (150g) 🌱 🍴 Coupé au couteau, salade verte et purée de pommes de terre <i>Classic beef tartare (150g): Hand-chopped, green salad and smashed potatoes</i>	36.-
Plat du jour - Du Lundi au Vendredi <i>Dish of the day - From Monday to Friday</i>	28.-



DESSERTS

Brownie aux noix, crème vanille <i>Walnut brownie with vanilla cream</i>	12.-
Tiramisù	14.-
Crème brûlée, saveur du moment 🌱 <i>Crème brûlée, flavour of the moment</i>	12.-
Dessert du moment <i>Dessert of the moment</i>	14.-
Boule de glace de L'Artisan Glacier <i>Ice cream scoop from L'Artisan Glacier</i>	5.-
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>	



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.-
Soupe du moment   <i>Soup 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 beurre à l'aneth   <i>Grilled salmon, baby vegetables and dill butter</i>	16.-
Nuggets et frites, servis avec ketchup maison   <i>Nuggets and fries, served with homemade ketchup</i>	15.-
Poitrine confite, petits légumes et jus aux herbes   <i>Confit breast, baby vegetables and herb jus</i>	16.-
Cheeseburger et frites <i>Cheeseburger and fries</i>	18.-

DESSERTS

Brownie maison <i>Homemade brownie</i>	8.-
Boule de glace de L'Artisan Glacier <i>Ice cream scoop from L'Artisan Glacier</i> 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>	5.-



BOISSONS / DRINKS

COCKTAIL CREATION

NAVA

18.-

Eau de vie de poire williams, hydromel, sirop pomme-verveine, citron jaune, Prosecco

Williams pear brandy, mead, apple-verbena syrup, lemon, Prosecco

DENT BLANCHE

18.-

Vodka, liqueur de sureau, cranberry, citron, sureau, blanc d'œuf

Vodka, elderflower liqueur, cranberry, lemon, elderflower, egg white

CERVIN

18.-

Rhum infusé, Vermouth, liqueur de Gentiane

Infused rum, Vermouth, Gentiane liqueur

WEISSHORN

18.-

Gin, Chartreuse, Absinthe, sirop de miel-sapin, citron vert

Gin, Chartreuse, Absinthe, honey-pine syrup, lime

MOCKTAIL

VIRGIN MOJITO

10.-

Citron vert, sucre roux, menthe, Ginger Ale

Lime, brown sugar, mint, ginger ale

VIRGIN SPRITZ

10.-

Sirop orange Spritz, Prosecco sans alcool, orange

Orange Spritz syrup, non-alcoholic Prosecco, orange

GUERNERÉS

12.-

Poire, sirop pomme-verveine, citron jaune, soda

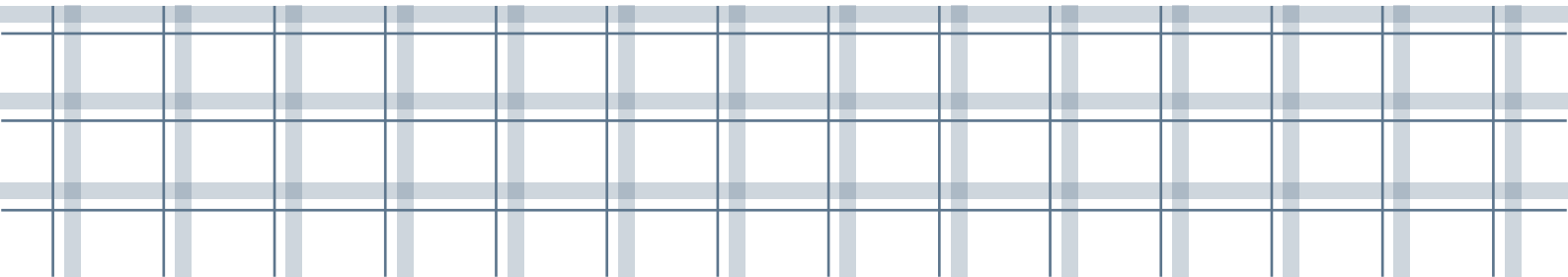
Pear, apple-verbena syrup, lemon, soda

GRIMENTZ

12.-

Pomme, cranberry, sirop de sureau, citron, blanc d'œuf

Apple, cranberry, elderflower syrup, lemon, egg white



SOFT

Thé froid maison, 30 cl	5.-
Thé froid «Alps by Chill», 50 cl	6.-
Menthe poivrée, Mélisse & Ortie - Cerise & Fleur de Sureau <i>Peppermint, Lemon Balm & Nettle - Cherry & Elderflower</i>	
Sirop à l'eau, 30 cl	3,50.-
Rivella, 33 cl	4.-
Limonade bio, 33 cl	5.-
Pamplemousse - Orange Sanguine - Citron <i>Grapefruit - Blood Orange - Lemon</i>	
Kombucha Carpediem, 33 cl	6.-
Coca-cola, 33 cl	4,10.-
Coca-cola zéro, 33 cl	4,10.-
Jus, 33 cl	5.-
Tomate - Poire / <i>Tomato - Pear</i>	
Nectar, 33 cl	5.-
Poire - Abricot / <i>Pear - Apricot</i>	

EAUX / WATERS, JURA SUISSE

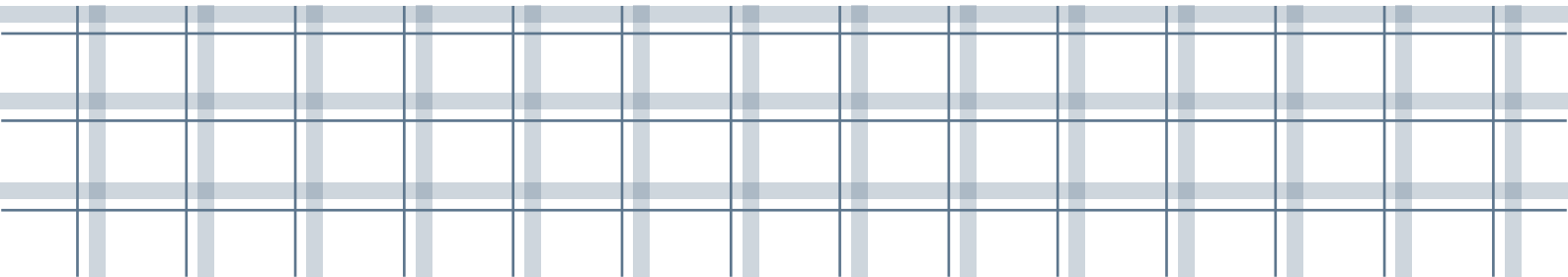
Eptinger Rouge, 1 L	8.-
Eptinger Rouge, 0,5 L	5.-
Eptinger Bleu, 1 L	8.-
Eptinger Bleu, 0,5 L	5.-

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Espresso	4,10.-
Café	4,10.-
Double espresso	6,10.-
Cappuccino	6,10.-
Renversé	6,10.-
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	

ALCOOLS CHAUDS / HOT SPIRITS

Vin chaud	7.-
Irish Coffee	12.-



VINS AU VERRE / WINES BY THE GLASS

PROSECCO

Jaya brut, <i>Italie</i>	8.-
Jaya brut rosé, <i>Italie</i>	9.-

CHAMPAGNE

Laurent Perrier brut, <i>France</i>	18.-
-------------------------------------	------

VIN BLANC

Fendant Côteau, Cave Le Banneret, <i>Valais</i>	7.-
Humagne Blanche AOC Valais, Philippe Darioli, <i>Valais</i>	10.-
Petite Arvine, Domaine Chamodou, <i>Valais</i>	10.-
Petit Chablis Sur Les Clos, Domaine Gruhier, <i>Bourgogne</i>	12.-
Bianco di Chiara, Paolo Basso, <i>Tessin</i>	14.-

VIN ROUGE

Pinot Noir, Cave La Madeleine, <i>Valais</i>	8.-
Cornalin AOC Valais, Adrien et Maurice Zufferey, <i>Valais</i>	12.-
Gamay, Cave Le Banneret, <i>Valais</i>	8.-
Saint-Emilion, Château Pavillon Figeac, <i>Bordeaux</i>	12.-
Barbera d'Alba, Guidobono, <i>Piémont</i>	14.-

BIÈRES PRESSION

	2dl	3dl	5dl
Valaisanne	4,10.-	5.-	7,50.-
Bière blanche	4,50.-	5.-	8,50.-
Bière du moment	4,10.-	5.-	7,50.-

BIÈRES BOUTEILLE

IPA Music'ale	8.-
Bell Mind Music'ale	9.-

APÉRITIFS & PORTOS

Pastis La Rusée, <i>Suisse</i>	6.-
Ricard	4.-
Suze	8.-
Lillet Rosé ou Blanc	6.-
Campari	8.-
Vermouth - Martini Extra Dry, Bianco, Rosso, Rosato	6.-
Amaretto Disaronno	8.-
Liqueur de framboise	6.-
Bailey's	6.-
Fernet Bianca	6.-
Cynar	6.-
Porto	6.-

VODKA, 4 CL

Beluga, <i>Monténégro</i>	12.-
Greygoose, <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

Hibbiki, <i>Japon</i>	24.-
Oban, <i>Écosse</i>	14.-
Woodford, <i>Amérique</i>	10.-
Bullet, <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.-

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, <i>Hendrick's</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 9ème centenaire, <i>France</i>	18.-
Hydromel moelleux, <i>Suisse</i>	8.-
Hydromel vieillit en fût de Calvados, <i>Suisse</i>	12.-
Limoncello, <i>Suisse</i>	8.-
Armagnac Aubade XO, <i>France</i>	20.-
Cognac Martell Xo, <i>France</i>	30.-
Calvalais hors d'âge, <i>Valais</i>	12.-
Eaux de vie de poire williams, <i>Sierre</i>	10.-
Abricotine, <i>Sierre</i>	10.-
Dalvagnac, <i>Sierre</i>	10.-
Eau de vie de coing, <i>Sierre</i>	10.-
Génépi, <i>Sierre</i>	10.-
Liqueur de menthe	10.-