



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.



NOS MENUS / OUR MENUS

Menu 3 plats : Entrée - Plat - Dessert
3-course Menu: Starter - Main course - Dessert
78.-



Menu 4 plats : 2 Entrées - Plat - Dessert
4-course Menu: 2 Starters - Main course - Dessert
92.-

VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

Menu 3 plats : Entrée - Plat - Dessert
3-course Menu: Starter - Main course - Dessert
68.-



Menu 4 plats : 2 Entrées - Plat - Dessert
4-course Menu: 2 Starters - Main course - Dessert
82.-

Supplément Fromage en Menu
Cheese Supplement with the Menu
10.-

LES ORIGINES / THE ORIGINS

Charcuterie Cold cuts

Volaille Poultry

Bœuf Beef

Veau Veal

Cochon Pork

Saumon Salmon

Truite Trout

Poisson du jour Fish of the day

Plat du jour Dish of the day

Boucherie de la Vallée, Vissoie

France

Suisse

Suisse

Suisse

Suisse

Suisse

Selon arrivage

Sur ardoise



À PARTAGER / TO SHARE

Assiette Valaisanne 🌿	32.-
<i>Valais platter</i>	
Assiette de viande séchée 🌿 🍷	34.-
<i>Plate of dried meat</i>	
Croquettes de pommes de terre à la Truffe, mayonnaise au miel 🌿 🍷	22.-
<i>Potato croquettes with Truffle, honey mayonnaise</i>	
Beignet de truite, mayonnaise au citron confit 🌿 🍷	20.-
<i>Trout fritters, preserved lemon mayonnaise</i>	



LES ENTRÉES / STARTERS

Galette Bretonne 2.0 : Galette de sarrasin, dés de jambon grillé, espuma au vieux gruyère, gel de blanc et jaune d'œufs	22.-
<i>Breton Galette 2.0: Buckwheat galette, diced grilled ham, aged Gruyère espuma, egg white and yolk gel</i>	
Salade de jeunes pousses d'épinards 🌿 🍷	18.-
Œufs de caille pochés, mousse de betterave, pomme granny smith et noix caramélisées	
<i>Baby spinach salad</i>	
<i>Poached quail eggs, beetroot mousse, Granny Smith apple and caramelised walnuts</i>	
Velouté de courge 🌿	20.-
Œuf parfait, oignon grillée et épinard	
<i>Cream of pumpkin soup, perfect egg, grilled onion and spinach</i>	
Poulet katsu	22.-
Crèmeux de céleri, tartare de céleri branche relevé, jus de volaille à l'estragon	
<i>Chicken katsu, creamy celery purée, spicy celery tartare, tarragon chicken jus</i>	
Gravelax de truite blanche	24.-
Chou rouge pimenté en salade, biscuit moelleux amande salé, beurre à l'amande amer	
<i>Gravelax of white trout</i>	
<i>Spicy red cabbage salad, soft salted almond biscuit, bitter almond butter</i>	



LES PLATS / MAIN COURSES

Gnocchis de pommes de terre 🌿 Crémeux de champignons, coulis de roquette, vieux gruyère, chips de pleurotes <i>Potato gnocchi</i> <i>Creamy mushroom sauce, rocket coulis, mature Gruyère cheese, oyster mushroom crisps</i>	38.-
Croquettes de lentilles 🌿 Déclinaisons autour de la carotte, jus de légumes rôtis <i>Lentil croquettes, carrot variations, roasted vegetable juice</i>	36.-
Pavé de saumon Chou fleur rôti, beurre à l'aneth <i>Salmon steak, roasted cauliflower, dill butter</i>	44.-
Poitrine de cochon Chasseron Laquée aux épices cajun, autour du panais, jus au citron confit <i>Chasseron Pork belly</i> <i>Glazed with Cajun spices, served with parsnips and candied lemon juice</i>	42.-
Filet de Bœuf Mille-feuille de pommes de terre à l'oignon grillé, jus au poivre Valle de Maggia <i>Beef fillet, potato mille-feuille with grilled onion, Maggia Valley pepper sauce</i>	48.-



LES PLATS À PARTAGER / MAIN COURSES TO SHARE

Côte de Bœuf de la Boucherie 🍷 Gratin dauphinois et jus au thym <i>Beef rib from the Butcher's</i> <i>Gratin dauphinois and thyme gravy</i>	165.-
Côte de Veau 🍷 Cuite basse température, petits légumes glacés et jus au poivre <i>Veal chop</i> <i>Slow-cooked, with glazed vegetables and pepper sauce</i>	Prix sur ardoise



EXTRA / SIDES

Pommes de terre rôties aux herbes   <i>Roasted potatoes with herbs</i>	9.-
Légumes glacés de saison  <i>Seasonal glazed vegetables</i>	9.-
Gratin dauphinois  <i>Dauphinois gratin</i>	9.-
Chips de pleurotes  <i>Oyster mushroom crisps</i>	9.-



DESSERTS

Assiette de Fromages x3 ou x5 <i>Cheese platter x3 or x5</i>	16.- / 3	20.- / 5
Pomme confite, tuile caramélisée, sorbet pomme, espuma sarrasin <i>Candied apple, caramelised tuile, apple sorbet, buckwheat espuma</i>	16.-	
Tarte tout chocolat tiède, au chocolat Felchlin 64%, sorbet à la clémentine <i>Warm chocolate tart with 64% Felchlin chocolate and clementine sorbet</i>	16.-	
Panais café et chocolat blanc <i>Coffee and white chocolate parsnips</i>	16.-	
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

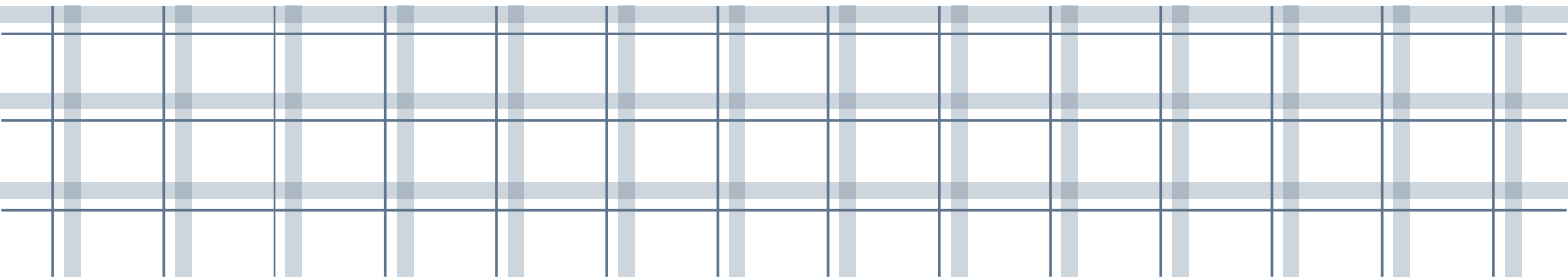
Pear, apple-verbena syrup, lemon, soda

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

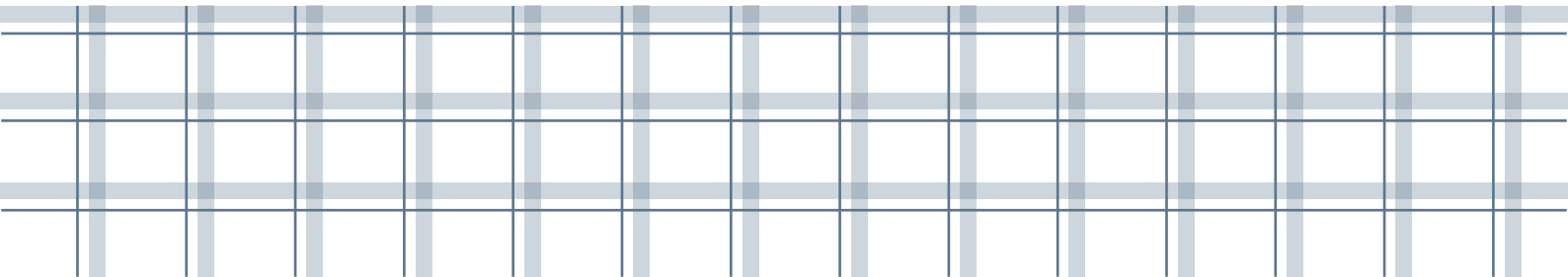
Eptinger Rouge, 1 L	8.-
Eptinger Rouge, 0,5 L	5.-
Eptinger Bleu, 1 L	8.-
Eptinger Bleu, 0,5 L	5.-

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.-