



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.



LES ENTRÉES / STARTERS

Planche Valaisanne : Salaison de la boucherie de la vallée, viande séchée, lard sec, jambon sec, saucisses et fromages d'Anniviers, pickles. 	32.-
<i>Valais platter: Cured meats from the valley butcher, dried meat, dried bacon, dried ham, sausages and cheeses from Anniviers, pickles.</i>	
Planchette de fromages  (option sans gluten)	28.-
<i>Cheeses board</i>	
Planche apéro : Assiette Valaisanne, fromages et 6 pièces de Malakoff	46.-
<i>Appetizer Platter: Valais-style dish, cheeses, and 6 pieces of Malakoff</i>	
Assiette de viande séchée avec pickles  	34.-
<i>Plate of dried meat with pickles.</i>	
Malakoff au fromage d'Anniviers, 6 pièces	18.-
<i>Malakoff with Anniviers cheese, 6 pieces</i>	
Salade mêlée : Mélange de jeunes pousses, crudités du moment, vinaigre de fruits et graines caramélisées  	12.-
<i>Mixed Salad: A blend of baby greens, seasonal raw vegetables, fruit vinegar, and caramelized seeds</i>	
Gaspacho de saison - Selon les envies de la brigade	15.-
<i>Seasonal gazpacho - Based on the kitchen staff's preference</i>	
Gravelax de saumon aux herbes, tuile croquante, crème acidulées aux agrumes	18.-
<i>Herb-infused salmon gravlax, crispy tuile with tangy citrus cream</i>	
Salade verte  	8.-
<i>Green salad</i>	

LES ORIGINES / THE ORIGINS

Saumon / Salmon

Volaille / Poultry

Bœuf / Beef

Pain / Bread

Pain à burger / Burger buns

Suggestion du moment et retour de pêche

Today's Special and Fresh Catch

Écosse / Scotland

Suisse / Switzerland - Italie / Italy

Suisse / Switzerland

Fait sur place / Baked on-site

Fait sur place / Baked on-site

Selon arrivage

Depending on arrival






LES PLATS / MAIN COURSES

- Suggestion du moment - Sur ardoise** 20.-
Today's special - On the board
- Salade Nava : Salade de jeunes pousses, œufs, lard d'alpage, crudités, mozzarella di bufala, graines caramélisées et vinaigre de fruits** 28.-
Nava Salad: Salad with baby greens, eggs, alpine bacon, raw vegetables, buffalo mozzarella, caramelized seeds, and fruit vinegar
- Salade Avé Caesar : Salade romaine, croutons à l'ail, poulet rôti, copeaux de parmesan, sauce Caesar** 30.-
Avé Caesar Salad: Romaine lettuce, garlic croutons, roasted chicken, Parmesan shavings, Caesar dressing
- Tartare de bœuf taillé au couteau, dans son style classique à la manière du Chef, servi avec frites et salade verte** 36.-
Hand-chopped beef tartare, prepared in the Chef's classic style, served with fries and green salad 🌱 🥄
- Brochette de bœuf marinée aux herbes, pomme grenaille et légumes d'été, sauce chimichurri** 38.-
Herb-marinated beef skewers with baby potatoes and summer vegetables, served with chimichurri sauce 🌱
- Retour de pêche (selon arrivage), petits légumes et sauce vierge** 36.-
Today's catch (depending on the day's haul), mixed vegetables, and sauce vierge 🌱
- La Fondue aux Fromages de la fromagerie d'Anniviers, servie avec pain au levain maison** 29.-/p
Cheese fondue from the Anniviers cheese dairy, served with homemade sourdough bread 🌱 (option sans gluten)
- Wrap au saumon fumé : avocat, tomates, salade romaine, saumon fumé, stracciatella, servi avec frites maison** 22.-
Smoked salmon wrap with avocado, tomatoes, romaine lettuce, and stracciatella-style smoked salmon, served with homemade fries
- Le fameux Club sandwich : sauce tartare, tomates, sucrine, poulet et bacon, servie avec frites et salade verte** 32.-
The famous Club Sandwich: tartar sauce, tomatoes, sucrine lettuce, chicken, and bacon, served with fries and green salad
- Burger Estival : Potato buns maison, mayonnaise au citron, relish de concombre, poulet croustillant, tomates et salade romaine, mozzarella di bufala** 32.-
Summer Burger: Homemade potato buns, lemon mayonnaise, cucumber relish, crispy chicken, tomatoes, romaine lettuce, and buffalo mozzarella



DESSERTS

Tarte gourmande servie avec un caramel et boule de glace <i>A decadent tart served with caramel and a scoop of ice cream</i>	10.-
Fondant au chocolat et noisette, boule de glace au choix  <i>Chocolate and hazelnut fondant, with a scoop of ice cream of your choice</i>	12.-
Tiramisu revisité du Nava - Léger & aéré <i>The vision of Nava's tiramisu - Lighter & fluffier</i>	12.-
Meringue double crème, abricot et son coulis à la verveine  <i>Double-cream meringue with apricot and verbena coulis</i>	12.-
Boule de glace  <i>Scoop of ice cream</i>	4.-
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>	



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> 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.-