

FINE FOOD | LOUNGE BAR | MUSIC

Tsebeta

NAX | VALAIS | SWITZERLAND



CARTE D'HIVER 2023



BIENVENUE

Proche de Sion, la capitale du Valais, le restaurant Tsébetta vous accueille à Nax, le Balcon du Ciel. Situé dans un écrin de nature, ce lieu intimiste profite d'un panorama exceptionnel sur la vallée du Rhône et les montagnes de la chaîne des Alpes. Le calme, la vue, l'atmosphère cosy, tout y est. Votre nouvelle adresse à quelques minutes de Sion.

Bertrand Bitz, enfant du pays et amoureux de ce petit coin de paradis, a créé avec sa compagne Iona un lieu singulier qui leur ressemble. Toute l'équipe du Tsébetta se réjouit de partager avec vous des moments de convivialité dans un cadre 100% nature. La vue en plus.

CUISINE DE TERROIR

Rythmée au gré des saisons et des traditions culinaires du Valais, la cuisine du Tsébetta vous ravira. Notre démarche d'esprit « slow food » privilégie les circuits courts et vous invite à découvrir nos petits plats sains confectionnés avec amour et respect du produit. Une réelle mise en valeur de nos producteurs locaux. Avec toujours, la vue en plus.

TSÉBETTA?

L'origine de ce nom vient chercher sa source dans le patois. Il désignait un pâturage en nature, qui à l'époque, était marécageux. Un connaisseur du patois donne également le sens de chèvre, chevrette, dans un parler "affectueux", servant aussi à appeler les chèvres. Ou encore le sens d'une "pive".

Il faudrait donc entendre deux mots: **tsé** qui signifie le terrain plat occupé par du bétail, et **bétai** qui signifie un sol imbibé d'eau. Bétai, étant le bourbier, la fange, la boue. L'origine du mot "Tsébetta" vient donc de tsé bétai, faisant référence à un plateau marécageux où l'on gardait le bétail.

BIEN MANGER ET SE SENTIR COMME À LA MAISON

Planchettes

La Tsébetta 18 | 29

Viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisse d'Hérens de Brumann Viandes (Granges), fromage d'Hérens, pain de seigle, oignons, cornichons et beurre

Saucisse d'Hérens 19

*Saucisse artisanale (140g) de Brumann Viandes (Granges) à découper.
Servie avec pain de seigle, beurre, cornichons et oignons*

Malakoff de Mont-Noble à la pièce 7

Dôme de fromage à raclette d'Hérens croustillant & fondant à partager

Entrées

Soupe naxarde 8 | 12

Servie avec pain de seigle et fromage d'Hérens

Salade panachée 12

Salade multifeuilles avec endives, carottes, oignons rouges, radis et vinaigrette

Malakoff de Mont-Noble 18

Dôme de fromage d'Hérens croustillant & fondant, farine artisanale de Savièse (Tipik), herbes du Gd-St-Bernard, bière de Mont-Noble. Servi avec du jambon cru de Brumann Viandes (Granges), salade multifeuilles, cornichons, oignons et vinaigrette

ARTISANAL ET SI BON

Burgers

Royal Tsébetta 29

*Pain artisanal avec viande d'Hérens
Servi avec frites et sauces maison*

Royal Chicken 29

*Pain artisanal avec escalope de poulet suisse.
Servi avec frites et sauces maison*

Royal Végétarien 28

*Pain artisanal avec galette de pois-chiche frais, farine Tipik (Savièse), fromage de chèvre ou d'Hérens à choix.
Servi avec frites et sauces maison*





ROYAL BURGER TSÉBÉTTA

BIEN MANGER ET SE SENTIR COMME À LA MAISON

Plats

Rösti valaisan 26

Pommes de terre Agria sautées avec jambon, oignons et lardons. Gratiné au four avec du fromage d'Hérens. Supplément oeuf 2 / Supplément saladin 8

Entrecôte de boeuf suisse 42

Servie avec pommes frites maison et légumes de saison. Cuisson sur mesure. Supplément sauce champignons 6 / sauce au poivre vert 4 / saladin 8

Spaghettis citronnés 27

Pâtes sautées avec jambon cru poêlé, rucola, graines de tournesol et un zeste d'huile citronnée couronnée d'une tuile de parmesan

Malakoffs de Mont-Noble 28

Deux dômes de fromage d'Hérens croustillant & fondant confectionnés avec une farine artisanale de Savièse (Tipik), herbes du Gd-St-Bernard et bière de Mont-Noble. Servi avec une saladin, jambon cru de Brumann Viandes (Granges), cornichons, oignons et vinaigrette

Fondue moitié-moitié 29 (avec crumble de viande séchée) 32

Fondue au fromage (220g/pers) avec vacherin fribourgeois AOP et Gruyère AOP

Fondue Tsébetta (sur réservation) 45

Fondue chinoise avec viande d'Hérens épicée et poulet (200g/pers) dans un bouillon à base de vin rouge infusé de légumes et d'herbes. Servie avec une saladin, frites et 4 sauces maison

Enfants

Burger de boeuf 17

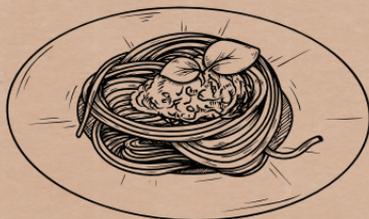
*Pain bun artisanal avec viande suisse d'Hérens
Servi avec frites et sauces maison*

Nuggets de poulet maison 16

*Poulet suisse enrobé de chapelure
Servis avec frites et sauces maison*

Spaghettis à la tomate 15

Servis avec sauce napolitain maison





MALAKOFFS DE MONT-NOBLE

CARTE DES VINS

Vins blancs *Chai du Baron*

Fendant Léon 37,5 cl	15
Fendant Léon 75 cl	30
Johannisberg Léon 75 cl	38
Petite Arvine Chai 75 cl	48

Vins blancs *Gay*

Le pot Fendant 50 cl	19
Le pot Johannisberg 50 cl	24

Vins rosés *Gay*

Le pot Flambarde 50 cl	19
------------------------	----

Vins rouges *Chai du Baron*

Pinot noir Léon 37,5 cl	18
Pinot noir Léon 75 cl	36
Assemblage Léon 50 cl	26
Assemblage Léon 75 cl	39
Magnum assemblage 150 cl	78

Vins rouges *Gay*

Le pot Pinot noir 50 cl	22
Le pot Diolinoir 50 cl	24
Le pot Gamay 50 cl	19
Cornalin 50 cl	34
Syrah 50 cl	29

Vins français

Château Bolaire 75 cl	69
<i>Bordeaux supérieur</i>	

Vins au verre *Gay*

Pinot noir 10 cl	5
Diolinoir 10 cl	6
Gamay 10 cl	4
Cornalin 10 cl	7
Syrah 10 cl	6
Fendant 10 cl	4
Johannisberg 10 cl	5
Rosé 10 cl	4

Prosecco *Gemin*

Mignonette Treviso 20 cl	12
Vol. Alc. 12%	



FAITES-NOUS LE PLAISIR D'UNE VISITE !

Restaurant Tsébetta

Espace Loisirs Mont-Noble
Chemin de Tsébetta 2
1973 Nax

www.tsebetta.ch
hello@tsebetta.ch
+ 41 (0) 27 565 14 14

