

FINE FOOD | LOUNGE BAR | MUSIC

# Tsébetta

NAX | VALAIS | SWITZERLAND



CARTE ESTIVALE 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 borbier, 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.

# CARTE ESTIVALE

BIEN MANGER ET SE DÉTENDRE AU BALCON DU CIEL

## PLANCHETTES

Saucisse d'Hérens 15

*Saucisse artisanale (100g) de Brumann Viandes (Granges). Servie avec pain de seigle, beurre, oignons et cornichons*

Tsébetta 29

*Viande séchée, jambon cru, lard, saucisse, fromage, seigle, oignons, cornichons et beurre*

Perles de Mont-Noble 2.50 la pièce (minimum 3 pièces)

*Perles de fromage artisanales d'Hérens croustillantes avec oignons et cornichons*

## PINSAS Service en journée uniquement

Viande séchée 28

*Focaccia croustillante avec fromage à raclette, oignons et cornichons*

Jambon cru 27

*Focaccia croustillante avec fromage à raclette, rucola et tomates cerises*

## BOWLS Service de midi uniquement

Poulet grillé 28

*Quinoa tricolore, avocat, carottes, chou rouge, concombres, radis, oignons et cacahuètes. Servi avec vinaigrette maison*

Végétarien 25

*Quinoa tricolore, avocat, carottes, chou rouge, oeufs, concombres, radis, oranges, graines et tomates cerises. Servi avec vinaigrette maison*

## BURGERS

Royal Tsébetta 32

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

Chicken 29

*Pain artisanal avec blanc de poulet  
Servi avec frites et deux sauces maison*

Végétarien 28

*Pain et galette de pois-chiche artisanaux,  
farine Tipik (Savièse), fromage à raclette.  
Servi avec frites et deux sauces maison*





---

ROYAL BURGER TSÉBETTA

---

# CARTE ESTIVALE

BIEN MANGER ET SE DÉTENDRE AU BALCON DU CIEL

## ENTRÉES

Potage du moment 8 | 12

*Servi froid ou chaud selon votre envie avec graines torréfiées et pain toasté*

Salade panachée 14

*Servie avec concombres, endives, carottes, chou rouge, radis et vinaigrette maison.*

*Supplément avec 3 perles croustillantes et fondantes de Mont-Noble 7.50*

Malakoff de Mont-Noble 19 Cuisson 16 min.

*Dôme de fromage artisanal d'Hérens croustillant & fondant, farine de Savièse (Tipik), herbes du Gd-St-Bernard, bière de Mont-Noble. Servi avec jambon cru, oignons, cornichons, saladine multifeuilles et vinaigrette maison*

## PLATS

Tartare de boeuf maison 34

*Coupé au couteau (150g), servi avec frites maison, pain toasté, beurre et saladine*

Pavé de saumon grillé mariné à l'orange 36

*Servi avec frites maison ou pâtes, légumes de saison et sauce orange-estragon*

Roastbeef maison 29 Service de midi uniquement

*Boeuf rôti par nos soins servi avec frites maison, sauce basilic et saladine*

Malakoffs de Mont-Noble 32 Cuisson 16 min.

*Deux dômes artisanaux de fromage d'Hérens croustillants & fondants, farine artisanale de Savièse (Tipik), herbes du Gd-St-Bernard, bière de Mont-Noble. Servis avec jambon cru, oignons, cornichons, salade multifeuilles et vinaigrette maison*

Spaghettis citronnés 28

*Servis avec jambon cru poêlé, rucola, graines torréfiées, huile citron et tuile crouillante*

Entrecôte de boeuf 42

*Servie avec frites maison et légumes de saison. Cuisson sur mesure.*

*Supplément beurre à l'ail des ours maison ou sauce poivre vert 3*

Fondue Tsébetta 45 Sur réservation 48h à l'avance

*Fondue chinoise avec viande de boeuf d'Hérens épicée et poulet (200g/pers) dans un bouillon à base de vin rouge infusé de légumes et d'herbes. Servie avec une saladine, frites et 4 sauces maison (ail, cajun, basilic, paprika fumé & poivre de Cayenne)*



---

MALAKOFFS DE MONT-NOBLE

---

Monta.ch  
MUSIC  
BAR

# ENFANTS

LE VRAI GOÛT DES BONNES CHOSES

## JUSQU'À 12 ANS

Burger de boeuf 18

*Pain bun artisanal avec viande d'Hérens*

*Servi avec frites et sauces maison*

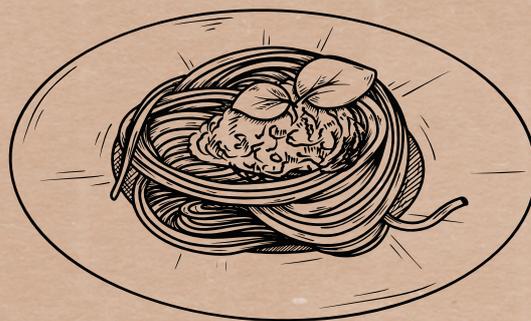
Nuggets de poulet maison 16

*Poulet enrobé de chapelure*

*Servis avec frites et sauces maison*

Spaghettis à la tomate 15

*Servis avec sauce napolitain maison et parmesan*



### PROVENANCES DE NOS PRODUITS

*Boeuf : Suisse, Uruguay, Paraguay*

*Volaille : Suisse, France*

*Poisson : Norvège, Ecosse*

### ALLERGIES

*Nous vous renseignons volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats en cas d'allergie ou d'intolérance.*

# GLACES & DESSERTS\*

UNE TOUCHE SUCRÉE D'EXCEPTION

AVEC NOS GLACES ARTISANALES DES ALPES

La boule 4

Supplément chantilly 1.50

## ARÔMES

Café arabica

Vanille bourbon

Abricot

Citron de Sicile

Caramel beurre salé

Chocolat Valrhona



\* NOS DESSERTS MAISON SONT À DÉCOUVRIR SUR PLACE

# BOISSONS SANS ALCOOL

## Eaux

Eau plate 33 cl	4.60
Eau pétillante 33 cl	4.60
Eau plate 75 cl	8.50
Eau pétillante 75 cl	8.50

## Jus de fruits Iris

Pomme 25 cl	5.50
Poire	5.50
Tomate 25 cl	5.50
Nectar abricot 25 cl	6

*Arômes sirops : citron, menthe, cassis, grenadine (avec une eau 33 cl en bouteille).  
Sirops pour enfants : 1.50*

## POUR LES INCONDITIONNELS

### Boissons sucrées

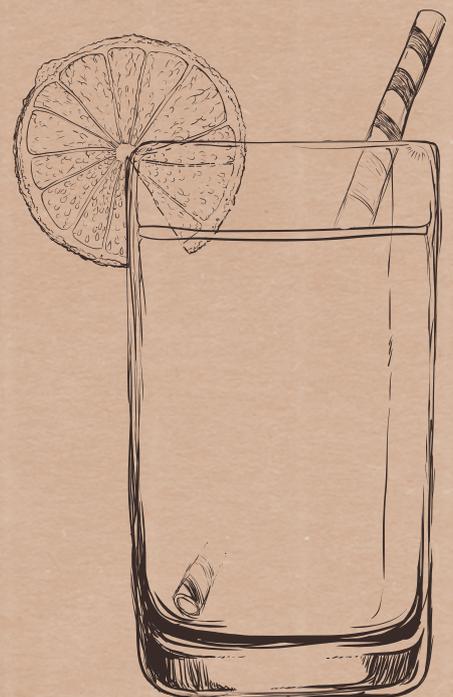
Coca-cola 33 cl	4.80
Coca-cola zéro 33 cl	4.80
Sinalco 33 cl	4.80
Rivella rouge 33 cl	4.80
Kinley Tonic Water 20 cl	4.90
Bitter rouge 10 cl	4.80

### Sportifs au verre

Coca-cola	4 / 20 cl
Thé froid citron	4.50 / 30 cl
Limonade citronnée	6 / 50 cl

### Thé froid glacé maison

Aux saveurs du moment	6 / 40 cl
-----------------------	-----------



# BOISSONS SANS ALCOOL

## Boissons chaudes

Café, espresso, ristretto	3.90
Espresso double	6.50
Capuccino / renversé	4.60
Latte macchiato	4.90
Caotina / Ovomaltine	4.80

## Thés *Newby Luxury Brand*

Earl Grey	4.60
Green Sencha	4.60
Jasmine Blossom	4.80
Summer Berries	4.80
Rooibos Orange	4.80

## AVEC DES HERBES BIO DE NOS MONTAGNES

### Infusions du Grand-Saint-Bernard

Menthe	4.60
Verveine	4.60
Thym	4.60

### Tisanes Gd-St-Bernard

Trésor des pâturages <i>Camomille et mélisse</i>	4.80
Force des cimes <i>Calendula et thym citronné</i>	4.80
Bee Heidi <i>Menthe, bleuet et edelweiss</i>	4.80



# VINS

## PARTAGE ET CONVIVIALITÉ

### Vins blancs 37,5 cl

Fendant Léon Bramois	15
Fendant Promesses Conthey	18

### Vins blancs 50 cl

Fendant Gay Chamoson	20
Johannisberg Gay Chamoson	25
Petite Arvine Promesse Conthey	36

### Vins blancs 75 cl

Fendant Léon Bramois	34
Johannisberg Léon Bramois	39
Petite Arvine Promesses Conthey	54

### Vins blancs au verre

Fendant Gay Chamoson	4.50
Johannisberg Gay Chamoson	5.50
Petite Arvine Promesses Conthey	7.50

### Vins rosés 50 cl

Rosé Promesses Conthey	28
Flambarde Gay Chamoson	21

### Vins rosés au verre

Flambarde Gay Chamoson	4.50
------------------------	------

### Mousseux

Vin pétillant Léon Bramois	39
----------------------------	----

### Vins rouges 37,5 cl

Pinot Noir Léon Bramois	19
Gamay Promesses Conthey	19

### Vins rouges 50 cl

Assemblage Léon Bramois	29
Gamay Léon Bramois	22
Merlot Promesses Conthey	36
Pinot Noir Gay Chamoson	23
Diolinoir Gay Chamoson	29

### Vins rouges 75 cl

Assemblage Léon Bramois	42
Pinot Noir Léon Bramois	38
Gamay Promesse Conthey	37
Merlot Promesses Conthey	54

### Vin étranger 75 cl

Bordeaux supérieur	69
Château Bolaire	

### Vins rouges au verre

Gamay Léon Bramois	4.50
Pinot Noir Gay Chamoson	5
Diolinoir Gay Chamoson	6

# BOISSONS ALCOOLISÉES

## ARTISANALES ET AUTHENTIQUES

### Bières du Dr. Gab's

Placebo IPA s/alcool 33 cl	7
Swaf pression blonde 20 cl	4
Swaf pression blonde 30 cl	4.50
Swaf pression blonde 50 cl	7

### Bières de Mont-Noble

lyé chék blonde 4%	7
Dent blanche 5,3%	7
Maya IPA ambrée 5,8%	7

### Cidres artisanaux de la région

Cidre Mont-Noble 33 cl	8
La pépite Iris Martigny 33 cl	9

### Apéritifs & digestifs

Abricotine Morand 4 cl <i>Vol. Alc. 43%</i>	9
Williamine Morand 4 cl <i>Vol. Alc. 43%</i>	9
Vieille Prune 4 cl <i>Vol. Alc. 43%</i>	7
Génépi Morand 4 cl <i>Vol. Alc. 41%</i>	9
Williamine sur fruits 4 cl <i>Vol. Alc. 21,5%</i>	8
Limoncello 4 cl <i>Vol. Alc. 25%</i>	7
Martini blanc 4 cl <i>Vol. Alc. 15%</i>	6
Amaretto 4 cl <i>Vol. Alc. 28%</i>	7
Calvalais 4 cl <i>Vol. Alc. 40%</i>	8
Cognac Rémy Martin 4 cl <i>Vol. Alc. 40%</i>	11
Grappa Amarone 4 cl <i>Vol. Alc. 41%</i>	9

### Cocktails

Apérol Spritz 4 cl <i>Vol. Alc. 18%</i>	11
Hugo 4 cl <i>Vol. Alc. 8%</i>	12
Gin Tonic 4 cl <i>Vol. Alc. 41%</i>	13





---

FAITES-NOUS LE PLAISIR D'UNE VISITE !

---

**Restaurant Tsébetta**  
Espace Loisirs Mont-Noble  
Chemin de Tsébetta 2  
1973 Nax

[www.tsebetta.ch](http://www.tsebetta.ch)  
[hello@tsebetta.ch](mailto:hello@tsebetta.ch)  
+ 41 (0) 27 565 14 14

