



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 du Val d'Hérens. 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 de "pive".

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

CARTE DE SAISON

BIEN MANGER ET SE DÉTENDRE AU BALCON DU CIEL

PLANCHETTES APÉRO

Pinsa jambon cru & rucola 27

Focaccia croustillante avec fromage à raclette fondu et tomates cerises

Pinsa viande séchée 28

Focaccia croustillante avec fromage à raclette fondu, oignons et cornichons

Tsébetta 29

Viande séchée, jambon cru, lard, saucisse, fromage, pain de seigle, oignons et cornichons

BURGERS

Royal Tsébetta 32

Pain bun artisanal avec une viande de boeuf d'Hérens épicée

Frites et deux sauces maison

Végétarien 29

Pain bun artisanal avec une galette de patate douce, courgettes et oignons

Frites et deux sauces maison

ENFANTS (JUSQU'À 12 ANS)

Burger de boeuf 18

Pain bun artisanal avec viande d'Hérens

Frites et deux sauces maison

Nuggets de poulet maison 16

Poulet enrobé de chapelure

Frites et deux sauces maison

Tagliatelles à la tomate 15

Sauce napolit maison et parmesan



PROVENANCES DE NOS PRODUITS

Boeuf : Suisse, Uruguay, Paraguay
Volaille : Suisse, France, Hongrie
Agneau : Nouvelle-Zélande, Australie
Poisson : Grèce, Norvège, Ecosse

ALLERGIES

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

CARTE DE SAISON

BIEN MANGER ET SE DÉTENDRE AU BALCON DU CIEL

ENTRÉES

Potage maison du moment 12

Légumes de saison avec rosace de chantilly et graines torrifiées

Salade panachée 14

Salade multifeuilles, concombres, endives, carottes, chou rouge, radis et vinaigrette

Malakoff de Mont-Noble 21 Cuisson 16 min.

Dôme de fromage artisanal d'Hérens croustillant & fondant.

Avec jambon cru, oignons, cornichons, salade multifeuilles et vinaigrette

Duo de tartare de saumon aux agrumes 24 | 36

Tartare maison de saumon frais et fumé avec trio d'agrumes, pain toasté et beurre

PLATS

Tagliatelles à la provençale 26

Tomates séchées, olives noires, curry, paprika et herbes de Provence

Malakoffs de Mont-Noble 34 Cuisson 16 min.

Deux dômes artisanaux de fromage d'Hérens croustillants & fondants.

Avec jambon cru, oignons, cornichons, salade multifeuilles et vinaigrette

Risotto au safran et poêlée de saumon frais 35

Légumes de saison, tuile de parmesan crouillante et poivre rose

Filet de dorade aux olives noires 38

*Pignons de pins, tomates cerises déglacées au jus de citron-*vin blanc* et frites maison*

Souris d'agneau au miel & thym (cuisson basse température) 44

Légumes de saison et galette de pomme de terre maison

Entrecôte de boeuf 200g 46

Légumes de saison, frites maison, sauce aux champignons ou poivre vert

Fondue Tsébetta 45 Sur réservation 48h à l'avance

Fondue chinoise avec viande de boeuf d'Hérens épicée et poulet (200g/pers).

Servie avec salade multifeuille, frites et 4 sauces maison

PROVENANCES DE NOS PRODUITS

Boeuf : Suisse, Uruguay, Paraguay

Volaille : Suisse, France, Hongrie

Agneau : Nouvelle-Zélande, Australie

Poisson : Grèce, Norvège, Ecosse

ALLERGIES

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

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 Iris Martigny

Pomme 25 cl	5.50
Poire 25 cl	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

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



BOISSONS SANS ALCOOL

Boissons chaudes

Café, espresso, ristretto	4.20
Espresso double	6.50
Capuccino / renversé	4.60
Latte macchiato	4.90
Caotina / Ovomaltine	4.80

Thés

Noir bio	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

Menthe poivrée bio	4.60
Verveine bio	4.60
Thym	4.60

Tisanes Grand-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
------------------------	------

Champagne 75 cl

Béatrice Baron - Rosé Prestige	65
--------------------------------	----

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

Vin chaud maison 3 dl

6

BOISSONS ALCOOLISÉES

ARTISANALES ET AUTHENTIQUES

Bières Dr. Gab's

Placebo IPA s/alcool 33 cl	7
Swaf craft lager 33 cl	5
Swaf panachée blonde 33 cl	5

Bières de Mont-Noble

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

Apéritifs & digestifs

Abricotine 4 cl <i>Vol. Alc. 43%</i>	9
Williamine 4 cl <i>Vol. Alc. 43%</i>	9
Vieille Prune 4 cl <i>Vol. Alc. 43%</i>	7
Génépi 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
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
<i>Gin Tonic</i> 4 cl <i>Vol. Alc. 41%</i>	13

