



## 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 32

*Viande séchée, jambon cru, lard sec, saucisse d'Hérens, fromage du Valais et pain de seigle*

## BURGERS

Royal Tsébetta 32

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

*Frites et deux sauces maison ketchup et basilic*

Végétarien 29

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

*Frites et deux sauces maison ketchup et basilic*

## ENFANTS (JUSQU'À 12 ANS)

Burger de boeuf 18

*Pain bun artisanal de Sion avec viande d'Hérens*

*Frites et deux sauces maison ketchup et basilic*

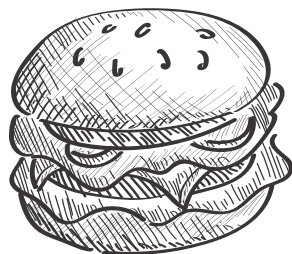
Nuggets de poulet maison 16

*Poulet enrobé de chapelure*

*Frites et deux sauces maison ketchup et basilic*

Spaghettis à la tomate 15

*Sauce napolitain maison et fromage râpé*



### 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

Gaspacho maison du moment 6

*Verrine de soupe froide avec garniture de saison*

Salade panachée 12

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

Malakoff de Mont-Noble 21 Notre spécialité - cuisson 16 min.

*Dôme de fromage artisanal d'Hérens croustillant & fondant*

*Avec jambon cru, oignons, cornichons, saladine multifeuilles et vinaigrette*

Tartare de truite saumonée du Valais, avocat & mangue 26

*Filet de truite fraîche de Vionnaz et fumée avec citron vert, poivre rose et toasts*

## PLATS

Spaghettis citronnés & basilic 28

*Rucola, jambon cru poêlés, tomates cerises, piment d'espelette et copeaux de Grana Padano*

Risotto à la ratatouille 24

*Riz blanc, basilic, poivrons, aubergines, courgettes, tomates et tuile de Grana Padano*

Filet de truite saumonée du Valais, sauce à l'aneth 38

*Frites maison, légumes de saison, poivre rose et tuile crouillante*

Cordon bleu maison 35

*Viande de porc, légumes de saison, fromage, jambon cru et pommes frites maison*

Malakoff de Mont-Noble 34 Notre spécialité - cuisson 16 min.

*Dôme de fromage artisanal d'Hérens croustillant & fondant*

*Avec jambon cru, oignons, cornichons, saladine multifeuilles et vinaigrette*

Entrecôte de boeuf 200g 46

*Légumes de saison, frites maison, sauce aux champignons ou sauce café de Paris*

Tartare de truite saumonée du Valais, avocat & mangue 38

*Filet de truite fraîche de Vionnaz et fumée avec citron vert, poivre rose et toasts*

Fondue Tsébetta 45 Sur réservation 48h à l'avance

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

*Servie avec saladine multifeuille, frites et 4 sauces maison*

# BOISSONS CHAUDES

AVEC TOUJOURS, UNE PETITE DOUCEUR

## Cafés et chocolats

Café, espresso, ristretto	4
Renversé	4.60
Cappuccino	4.80
Latte macchiato	5
Caotina / Ovomaltine	5
Café viennois	5.50
Chocolat viennois	6.50
Double espresso	6.50

## Thés & infusions bio

Noir	4.60
Vert	4.60
Verveine	4.60
Menthe poivrée	4.60
Fruits rouges	4.60

# MINÉRALES & JUS

## Eaux

Eau plate 33 cl	4.80
Eau pétillante 33 cl	4.80
Eau plate 75 cl	8.50
Eau pétillante 75 cl	8.50

## Jus Iris Martigny

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

*Service de la carafe d'eau : si aucune boisson commandée 3*

*Sirops enfants : 1.50*

*Sirops adultes : citronnelle, menthe, cassis, grenadine (avec une eau 33 cl en bouteille).*

## Boissons sucrées

Coca-cola 33 cl	4.90
Coca-cola zéro 33 cl	4.90
Sinalco 33 cl	4.90
Rivella rouge 33 cl	4.90
Kinley Tonic Water 20 cl	4.80
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 maison** 6 / 40 cl

# 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

# 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 Morand 2 cl <i>Vol. Alc. 43%</i>	9
Williamine Morand 2 cl <i>Vol. Alc. 43%</i>	9
Vieille Prune 2 cl <i>Vol. Alc. 43%</i>	8
Génépi 2 cl <i>Vol. Alc. 41%</i>	9
Cognac Rémy Martin 2 cl <i>Vol. Alc. 40%</i>	14
Grappa Amarone 2 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>	9
Martini blanc 4 cl <i>Vol. Alc. 15%</i>	7
Amaretto 4 cl <i>Vol. Alc. 28%</i>	10

### Cocktails

Apérol Spritz 4 cl <i>Vol. Alc. 18%</i>	12
Hugo 4 cl <i>Vol. Alc. 8%</i>	11
Gin Tonic 4 cl <i>Vol. Alc. 41%</i>	14

