



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

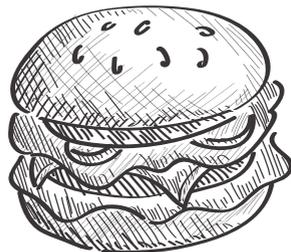
Nuggets de poulet maison 16

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

Poisson : Suisse, France

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, avocat & mangue 26 | 38

Filet de truite de Vionnaz (VS) avec saladine multifeuilles, citron vert, poivre rose et toasts

PLATS

Spaghettis citronnés & basilic 28

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

Salade de Mont-Noble 25

Salade composée, endives, lardons, croutons, oeuf poché, oignons, fromage et miel

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

Truite de Vionnaz, frites maison, légumes de saison et poivre rose

Onglet à l'échalote 35

Viande de boeuf suisse rosée, frites maison, légumes de saison et échalotes grillées

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

Tartare de boeuf 36

Viande de boeuf suisse (180g), saladine multifeuilles, toast et frites maison

Fondue Tsébetta 45 Sur réservation 48h à l'avance

Fondue chinoise avec viande de boeuf suisse 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

Iyé 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

