



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 un moment de convivialité dans ce cadre atypique en nature.

UNE CUISINE GOÛTEUSE ET AUTHENTIQUE

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 régionaux.

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 **bëtai** qui signifie un sol imbibé d'eau. Bëtai, étant le bourbier, la fange, la boue. L'origine du mot "Tsébetta" vient donc de tsé bëtai, faisant référence à un plateau marécageux où l'on gardait le bétail.

CARTE D'HIVER

BIEN MANGER ET SE DÉTENDRE AU BALCON DU CIEL

PLANCHETTES APÉRO

Pinsa jambon cru & rucola 28

Focaccia croustillante avec fromage à raclette fondu et tomates cerises

Pinsa viande séchée 29

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 Michellod avec une viande de boeuf d'Hérens épicée

Frites et deux sauces maison ketchup et basilic

Végétarien 29

Pain bun artisanal de Michellod 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 19

Pain bun artisanal de Michellod avec viande d'Hérens

Frites et deux sauces maison ketchup et basilic

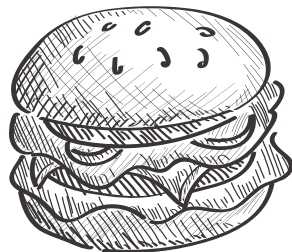
Nuggets de poulet maison 17

Poulet enrobé de chapelure

Frites et deux sauces maison ketchup et basilic

Spaghettis à la tomate 16

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 D'HIVER

BIEN MANGER ET SE DÉTENDRE AU BALCON DU CIEL

ENTRÉES

Salade panachée 12

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

Salade de chèvre chaud et miel 18

Salade multifeuilles, tomates, fromage de chèvre gratiné sur toasts, miel et noix

Escargots 12 | 22

Escargots décoquillés (6 ou 12 pièces) avec beurre maison à l'ail, échalotes et persil

Crème aux légumes du moment 14

Soupe crémeuse aux 5 légumes, graines de courges, pignons de pin et chantilly

Malakoff de Mont-Noble 21 | 34 Notre spécialité - cuisson 16 min.

Dômes de fromage artisanal d'Hérens croustillants & fondants

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

PLATS

Jambon à l'os à la moutarde ancienne 28

Jambon poêlé au vin blanc, crème, moutarde en grains, pommes sautées et légumes

Les spaghettis d'Eulalie 23

Pâtes, pommes de terre, fromage gratiné, crème, jambon cru et oignons grillés

Cordon bleu artisanal (220g) 36

Cou de porc, jambon cru, fromage à raclette, frites maison et légumes

Filet de dorade à la provençale 38

Risotto au vin blanc, olives noires, tomates, légumes de saison et tuile de parmesan

Onglet de boeuf à l'échalote 35

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

Fondue au fromage moitié-moitié 29

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

Fondue Tsébetta 45 Sur réservation 48h à l'avance

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

Servie avec salade multifeuille, frites et 4 sauces maison (ail, cajun, paprika, basilic)

BOISSONS CHAUDES

AVEC TOUJOURS, UNE PETITE DOUCEUR MAISON

Cafés et chocolats

Café, espresso, ristretto	4.00
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
Citron-gingembre	4.60

MINÉRALES & JUS

Eaux

Henniez plate 33 cl	4.80
Henniez pétillante 33 cl	4.80
Henniez plate 75 cl	8.50
Henniez 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 : 3 si aucune autre boisson commandée

Sirops enfants : 1.50 (citronnelle, menthe, cassis, grenadine)

Sirops adultes : 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

VINS

LE PLAISIR DE VIVRE

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

