SAVEURS | INSPIRATION | NATURE

Tsébetta

NAX | VALAIS | SWITZERLAND

BIENVENUE AU BALCON DU CIEL

Le Tsébetta vous accueille dans un écrin de nature avec une vue à couper le souffle sur les Alpes. Rénové en 2021, cette ancienne buvette a été transformée par Bertrand Bitz et sa compagne Iona en un véritable cocon chaleureux, chic et convivial, où chacun se sent chez soi.

Ancrée dans le terroir valaisan, la cuisine du Tsébetta s'ouvre également aux saveurs d'ailleurs. Notre carte bistronomique, sincère et généreuse, célèbre les produits de nos producteurs locaux tout en explorant des inspirations du monde. Que ce soit pour une sortie en famille, entre amis ou entre collègues, le Tsébetta vous offre une parenthèse gourmande au "Balcon du Ciel" à seulement 20 minutes de Sion. Bonne dégustation !

QUE SIGNIFIE 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 boue. L'origine du mot "Tsébetta" vient donc de tsé bëtai, faisant référence à un plateau marécageux où l'on gardait le bétail.

Carte des mets

PLANCHETTES APÉRO

Pinsa jambon cru & rucola 28

Focaccia italienne croustillante avec raclette du Valais et tomates cerises

Pinsa viande séchée 29

Focaccia italienne croustillante avec raclette du Valais, oignons et cornichons

Planchette valaisanne 32

Pain de seigle, viande séchées, jambon cru, lard, beurre, saucisse d'Hérens, fromage à raclette du Valais, oignons et cornichons

BURGERS

Royal Burger Tsébetta 32

Pain bun artisanal (Boulangerie Michellod | Bagnes), viande d'Hérens (Boucherie Brumann | Granges), pommes frites et deux sauces maison

Veggie Burger Hash Brown 29

Pain bun artisanal (Boulangerie Michellod | Bagnes), galette de chou-fleur artisanale, pommes frites et deux sauces maison

ENFANTS (JUSQU'À 12 ANS)

Burger d'Hérens 19

Pain bun artisanal (Boulangerie Michellod | Bagnes), viande d'Hérens (Boucherie Brumann | Granges), pommes frites et sauce ketchup maison

Nuggets maison 17

Poulet enrobé de chapelure, pommes frites et sauce ketchup maison

Spaghettis tomate 16

Pâtes avec sauce tomates 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.

Entrées

Saladine | salade composée 8 | 12

Bouquet de salade multifeuilles avec endives, concombres, radis, chou rouges, carottes, oignons rouges et vinaigrette maison

Salade de chèvre chaud 16 | 26

Bouquet de salade multifeuilles, fromage gratiné sur pain grillé, miel et noix

Malakoffs de Mont-Noble Notre spécialité (2 jours de préparation) 20 | 34

Dômes croustillants-fondants de fromage à raclette de Saint-Martin, salade multifeuilles, jambon cru, oignons, cornichons et vinaigrette maison

Oeuf onsen et patate douce 14

Oeuf parfait, purée de patate douce à la citronnelle, mouillettes de pain et émulsion au basilic

Tartare de truite avocat & mangue 26

Filet de truite saumonée avec salade multifeuilles, chips de seigle, vinaigrette maison et toasts grillés

Plats

Spaghettis citronnés 27

Pâtes no 5 avec jambon cru poêlé, rucola, graines torréfiées et huile de citron

Onglet de boeuf & beurre du chef 36

Boeuf premium bleu ou saignant, pressé de pommes de terre et légumes de saison

Suprême de pintade & citron confit 32

Volaille pochée grillée, pressé de pommes de terre, légumes de saison et sauce avec confits de citron

Tartare de boeuf 35

Boeuf coupé au couteau, pommes frites, gressini, toast et saladine

Filet de truite à l'unilatéral 28

Filet de truite saumonée, panisse aux cébettes, légumes de saison et quark épicé

Fondue Tsébetta 45

Bouillon de vin rouge, viande de boeuf suisse épicée et poulet (250g/pers.), pommes frites, 4 sauces maison (cajun, basilic, ail, paprika) avec saladine en entrée et. vinaigrette maison

Carte des boissons

Cafés et chocolats

Café, espresso, ristretto	4.20
Cappuccino | renversé	4.80
Chocolat chaud | froid	5
Latte macchiato	5.50
Double espresso	6
Café/chocolat viennois	6.50

Thés & infusions

Noir bio	4.50
Vert bio	4.50
Verveine bio	4.50
Fruits rouges bio	4.50
Menthe poivrée bio	4.50
Citron-gingembre bio	4.50

Minérales

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 carafe d'eau 7,5 dl : si aucune autre boisson commandée 3
Sirops enfants 1 dl : citron, menthe, cassis, grenadine 1.50
Sirops adultes : avec une eau plate ou pétillante 33 cl en bouteille 4.50

Sodas

Coca-cola 33 cl	5
Coca-cola zéro 33 cl	5
Sinalco 33 cl	5
Rivella rouge 33 cl	5
Kinley Tonic Water 20 cl	5
Bitter rouge 10 cl	5
Fever Tree Ginger 20 cl	6

Thé froid maison 4 dl

Infusé à froid avec menthe	6

Sodas au verre

(coca, thé froid, grapefruit, sprite)

Sportif 2 dl	3.50
Sportif 3 dl	4.50
Sportif 5 dl	6

Carte des vins

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
P. Arvine Promesses Conthey	36

Vins blancs 75 cl

Fendant Léon Bramois	34
Johannisberg Léon Bramois	39
P. Arvine Promesses Conthey	54

Vins blancs au verre

Fendant Gay Chamoson	4.50
Johannisberg Gay Chamoson	5.50
P. Arvine Promesses Conthey	7.50

Vins rosés 50 cl

Rosé Promesses Conthey	28
Flambarde Gay Chamoson	21

Vins rosés au verre

Flambarde Gay Chamoson	5

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 Château Bolaire	69

Vins rouges au verre

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

Bières et spiritueux

Bières artisanales Dr. Gab's

Placebo IPA s/alcool 33 cl	7
Swaf Craft Lager 33 cl	5
Swaf panachée blonde 33 cl	5

Bières Grand St-Bernard

Blou Birra de seigle 5%	7
Napea Lager Helles 4,8%	7
Balance Lager Ambrée 5,6%	7

Apéritifs & digestifs

Abricotine Morand 2 cl Vol. Alc. 43%	9
Williamine Morand 2 cl Vol. Alc. 43%	9
Vieille Prune 2 cl Vol. Alc. 43%	8
Génépi d'Anniviers 2 cl Vol. Alc. 41%	9
Cognac Rémy Martin 2 cl Vol. Alc. 40%	14
Grappa Amarone 2 cl Vol. Alc. 41%	9
Williamine sur fruits 4 cl Vol. Alc. 21,5%	8
Limoncello 4 cl Vol. Alc. 25%	10
Martini blanc 4 cl Vol. Alc. 15%	7
Amaretto 4 cl Vol. Alc. 28%	10

Cocktails

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

Séminaires et ateliers

Le Tsébetta, c'est bien plus qu'un restaurant. C'est aussi une salle de séminaire, un théâtre et un espace loisirs de 132'000 m², idéal pour vos événements, repas de groupe et sorties d'entreprise en pleine nature. Et pour parfaire l'expérience, profitez de superbes couchers de soleil.

Hébergements

Dès l'automne 2026, Nestwood vous invite à vivre une expérience inédite avec ses 8 modules hôteliers suspendus sous la canopée, en plein cœur de la forêt. Une immersion unique en Suisse, qui enrichira l'offre touristique de la Commune de Mont-Noble, en parfaite synergie avec les services associés du Tsébetta et de l'Espace Loisirs.