



BIENVENUE AU BALCON DU CIEL

Le Tsébetta vous accueille dans un écrin de nature avec une vue à couper le souffle sur les Alpes. Rénovée 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, 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 bêtai qui signifie un sol imbibé d'eau. Bêtai, étant le borbier, 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 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

Saucisse artisanale à couper ou sardines confites à l'huile 12

Toast de pain complet aux graines et beurre à tartiner

ENFANTS (JUSQU'À 12 ANS)

Burger d'Hérens 19

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

Nuggets maison 17

Poulet enrobé de chapelure, pommes frites et ketchup maison

ENTRÉES

Salade composée 10

Bouquet de salade et mélange de légumes croquants de saison

Arancinis au fromage 16  

Boulettes de risotto panées, roquette, sauce aioli et petit pois

Rillettes de truite saumonée 20   

Truite façon rillettes, salade de fenouil croquant, tuile de pain et gel de citron

Carpaccio de betterave aux agrumes 17 

Lamelles de betteraves, croutons, pamplemousses, oranges et gel de citron

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 des mets

PLATS

Salade estivale 24

Légumes cuits et crus, fruits frais, croûtons, vinaigrette miel-moutarde

Brochette de volaille aux épices douces 32



LACTOSE

Volaille marinée puis rôtie, taboulé aux légumes croquants, sauce yahourt

Tartare de boeuf à l'italienne 38



Boeuf coupé finement assaisonné au basilic, tomates, pignons de pin, saladiné et frites

Royal Burger Tsébetta 34



LACTOSE

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

Burger végétarien 29



LACTOSE

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

Curry de poisson au lait de coco & lentilles beluga 36



LACTOSE



Cabillaud, sauce curry jaune et lait de coco, salade de lentilles beluga et légumes poêlés

Lasagne de légumes, crème de chèvre & olives noires 29



LACTOSE

Légumes du soleil, crème de chèvre et poudre d'olive noire

REPAS DE GROUPE (SUR DEMANDE DÈS 15 PERSONNES)

Fondue chinoise Tsébetta 46



Bouillon de légumes aux saveurs asiatiques, viande de boeuf suisse épicée (180g) et poulet (70g), pommes frites, quatre sauces maison avec saladiné en entrée

Menus pour événements privés ou publics

Choisissez le Tsébetta pour tous vos événements (anniversaires, occasions spéciales, mariages, séminaires d'entreprises, etc.). Nous vous proposons avec joie un repas sur mesure selon vos envies et votre budget.

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

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

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

Bières Grand St-Bernard

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

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.

