



## **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 bistro, 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 ?**

Tsébetta, un nom né de la terre et du temps. Au cœur du patois ancestral résonne le mot Tsébetta, un écho des alpages d'autrefois. Il puise sa racine dans un paysage vivant, fait de prairies humides et de plateaux marécageux où paissait autrefois le bétail, libre et paisible.

On y entend « tsé », le terrain plat habité par les troupeaux, et « betai », la terre gorgée d'eau, le sol sauvage et fertile. Certains l'associent aussi tendrement à la "tsébetta", un mot doux soufflé aux oreilles des chevrettes, comme un appel affectueux au creux des pâturages. C'est un nom qui raconte la nature dans sa vérité : généreuse, irrégulière, vivante. Un nom qui relie les hommes à leur terre, et rappelle que chaque plat servi ici s'enracine dans un lieu authentique et préservé. Tsébetta, c'est bien plus qu'un nom. C'est une invitation à goûter l'essence du lieu : un coin de montagne où la nature a gardé ses droits, et où l'on célèbre sa beauté, avec simplicité et respect.

# 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*

Sardines confites à l'huile d'olive 12

*Toast de pain complet aux graines et beurre du chef à tartiner*

## ENFANTS (JUSQU'À 12 ANS)

Burger d'Hérens 16

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

Nuggets maison 14

*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



LACTOSE

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

Rillette de truite saumonée 20



LACTOSE



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

Carpaccio de betterave aux agrumes 17



*Lamelles de betteraves, croûtons, 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  

*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, saladine et frites*

Royal Burger Tsébetta 34  

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

Burger végétarien 29  

*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   

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

Lasagne de légumes, crème de chèvre & olives noires 29  

*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 saladine 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

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Swaf Craft Lager 33 cl     | 5 |
| Swaf panachée blonde 33 cl | 5 |
| Houleuse blanche 33 cl     | 7 |
| Chameau ambrée 33 cl       | 7 |
| Placebo IPA s/alcool 33 cl | 7 |

## Cocktails

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Apérol Spritz 4 cl        | 12 |
| Hugo 4 cl                 | 11 |
| Gin Tonic 4 cl            | 14 |
| Gin Hendricks citron      |    |
| fruits rouges menthe 4 cl | 15 |

## Apéritifs & digestifs

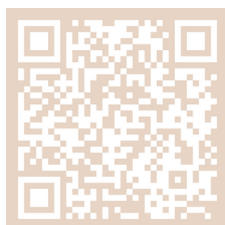
|                         |    |
|-------------------------|----|
| Abricotine Morand 2 cl  | 9  |
| Williamine Morand 2 cl  | 9  |
| Vieille Prune 2 cl      | 8  |
| Génépi d'Anniviers 2 cl | 9  |
| Cognac Rémy Martin 2 cl | 14 |
| Grappa Amarone 2 cl     | 9  |

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Grappa Amarone 2 cl        | 9  |
| Williamine sur fruits 4 cl | 8  |
| Limoncello 4 cl            | 10 |
| Martini blanc 4 cl         | 7  |
| Amaretto 4 cl              | 10 |

# Réseaux sociaux

## SUIVEZ LE FIL... DE NOS INSTANTS PARTAGÉS

Pour vous ravir les yeux avant les papilles, nous faisons de notre mieux pour mettre en lumière le travail de notre équipe. N'hésitez pas à nous suivre sur notre compte Instagram et Facebook, ou à nous laisser un petit commentaire étoilé.... Cela nous fait toujours plaisir !



# Séminaires et ateliers

Le Tsébetta, c'est plus qu'un restaurant. C'est aussi une salle de séminaire, un théâtre et un espace loisirs de 132'000 m<sup>2</sup>, le lieu 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.

