



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. Nous vous souhaitons un agréable moment.

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 pâtures. C'est un nom qui raconte la nature dans sa vérité : généreuse, irrégulière, vivante. Une invitation à goûter l'essence même de ce lieu : un coin de montagne où la nature a gardé ses droits, et où l'on célèbre sa beauté, avec simplicité et respect.

Carte d'automne

PLANCHETTES APÉRO

Pinsa jambon cru & rucola 28



LACTOSE

Focaccia italienne croustillante avec raclette du Valais et tomates cerises

Pinsa viande séchée 29



LACTOSE

Focaccia italienne croustillante avec raclette du Valais, oignons et cornichons

Sardines confites à l'huile d'olive 12



LACTOSE



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

ENFANTS (JUSQU'À 12 ANS)

Burger d'Hérens 16



LACTOSE

Pain bun, viande de boeuf, 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

Croquettes "style cordon bleu" 14



LACTOSE

Jambon cru, fromage à raclette et pesto de cornichons

Truite fumée en filets 16



LACTOSE



Poire du Valais et noix torréfiées

Carpaccio de boeuf 20



Mayonnaise aux anchois, olives vertes et oignons frits

PROVENANCES DE NOS PRODUITS

Boeuf : Suisse, Uruguay, Paraguay

Poisson : Suisse, France, Union européenne

Chevreuil : Union européenne

ALLERGIES

Nous vous renseignons volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats en cas d'allergie ou d'intolérance.

Carte d'automne

PLATS

Tartare de boeuf à l'asiatique 38 

Marinade asiatique, coleslaw, mayonnaise à l'ail noir et frites

Pavé d'omble chevalier 36   

Orge perlé, effiloché de choux rouge et beurre blanc au champagne

Filet de chevreuil 44  

Ecrasé de pomme de terre, garniture végétale, poires et sauce au vin

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

Tagliatelles minute 28  

Sauce tartufata et grana padano

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 composée en entrée

Menus sur mesure pour événements privés et 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

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

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

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

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

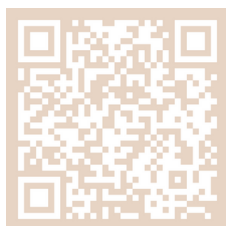
Abricotine Morand 2 cl	9
Williamine Morand 2 cl	9
Vieille Prune 2 cl	8
Génépi d'Anniviers 2 cl	9
Cognac Rémy Martin 2 cl	14
Grappa Amarone 2 cl	9

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 m², 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.

