

## Pour commencer

---

<b>Crème de courge caramélisée, chips de lard et brisures de marrons</b>	CHF 09.00
<b>Os à moelle gratiné, pain à l'ail et fleurs de sel servi sans son os</b>	CHF 12.50
<b>Dés de foie gras poêlé aux châtaignes et bolets</b>	CHF 17.00
<b>Feuilletés aux morilles</b> ✓	CHF 14.00
<b>Terrine de foie gras maison à la Petite Arvine du Valais et son chutney du moment</b> Servie avec des toasts et une petite salade verte	CHF 16.00
<b>Foccacia à l'ail</b> ✓	CHF 06.00
<b>Tartine italienne</b> Une foccacia servie avec de la roquette, du jambon de Parme, du Parmesan et des tomates confites	CHF 09.00
<b>Salade verte</b> ✓	CHF 06.00
<b>Salade mêlée</b> ✓	CHF 07.50

## Les plats fraîcheurs du XIII

---

<b>Salade de poulet à la mangue et à l'avocat</b> Un émincé de poulet grillé servi avec des dés de mangue fraîche, de l'avocat et du bacon grillé sur une salade mêlée	CHF 25.00
<b>Salade de chèvre chaud au miel</b> Une salade mêlée garnie de chèvre chaud dans des feuilles de brick, des copeaux de jambon de Parme, de la tomate séchée, des noix et des pommes Golden	CHF 25.00
<b>Feuilletés aux morilles ( sans chips de Parme )</b> ✓ Des feuilletés aux morilles servies avec une chips de Parme et une grande salade mêlée	CHF 25.00
<b>La piadina végétarienne</b> ✓ De la mozzarella di Buffala, des légumes, de la salade et une sauce cocktail enroulés dans une pâte à pizza servie avec une petite salade mêlée et des frites	CHF 25.00
<b>La piadina aux gambas</b> Des gambas grillées à l'ail, des crudités et une sauce cocktail enroulés dans une pâte à pizza servie avec une petite salade mêlée et des frites	CHF 25.00
<b>La piadina au poulet</b> Un émincé de poulet, de la mangue, des avocats, des crudités et une sauce curry enroulés dans une pâte à pizza servie avec une petite salade mêlée et des frites	CHF 25.00


## Pour les « Kids »

---

<b>Beef burger ou chicken burger enfant, frites, salade avec une boule de glace</b>	CHF 15.00
<b>Steak de boeuf haché, frites, salade avec une boule de glace</b>	CHF 15.00
<b>Chicken Nuggets , frites , salade avec une boule de glace en dessert</b>	CHF 15.00
<b>Pizza au jambon avec une boule de glace en dessert</b>	CHF 15.00

## Les risottos du XIII

---

<b>Risotto aux St-Jacques, épinards crémeux et sauce beurre blanc de la maison</b>	CHF 29.00
<b>Risotto aux Gambas, safran et jambon de Parme</b>	CHF 28.00
<b>Risotto aux morilles</b> 	CHF 28.00

## Nos viandes du bouchers

---

<b>Souris d'agneau confite 24 heures au citron confit et épices de là-bas</b> Servi avec des légumes du jours et une garniture à choix	CHF 45.00
<b>Filet de lapin à la moutarde ancienne</b> Servi avec des légumes du jours et une garniture à choix	CHF 39.00
<b>Filet de boeuf façon Rossini</b> Un filet de boeuf grillé servi avec une tranche de foie gras poêlé, une sauce à la truffe servi avec des légumes du jour et une garniture à choix	CHF 69.00
<b>Filet de boeuf sauce Voronoff</b> Un filet de de boeuf rassis sur os servi avec une sauce Voronoff maison, des légumes du jour et une garniture à choix	CHF 54.00
<b>Tagliata de boeuf «label des Monts»</b> Une entrecôte de boeuf grillée servie sur un lit de rucola avec de l'huile d'olive, du Parmesan et du vinaigre balsamique	CHF 42.00
<b>Entrecôte de boeuf «label des Monts»</b> Une entrecôte de boeuf rassis sur os servie avec une sauce à choix, des légumes du jour et une garniture à choix	CHF 42.00
<b>Sauce maison à choix : beurre café de Paris ou sauce aux poivres de Magellan</b> Sauce morilles : suppl. 6 CHF Garnitures à choix : frites ou risotto	



## Nos tartares coupés au couteau


---

<b>Tartare du chef</b> Un tartare de boeuf traditionnel avec des cornichons, des oignons et la sauce du chef	CHF 29.00
<b>Tartare de boeuf façon Thai</b> Un tartare de boeuf à l'huile de sésame et sauce soja avec du gingembre, de l'ail et du citron vert	CHF 29.00
<b>Tartare de boeuf à l'italienne</b> Un tartare de boeuf à l'huile d'olive extra vierge avec de la rucola, du Parmesan, des oignons rouges, des tomates confites et du citron	CHF 29.00
<b>Tartare Rossini</b> Un tartare de boeuf à la rucola, tomates cherry, copeaux de parmesan et huile de truffe servi avec une tranche de foie gras à la Petite Arvine, des toasts et des frites	CHF 35.00

Provenance des viandes : Boeuf : Suisse - Poulet : Suisse - Porc : Suisse - Nuggets : Suisse  
Provenance de notre farine : Les Moulins de Romont

## Les Burgers du XIII\* servis dans un pain maison avec des frites et une salade ( pain maison sans gluten sur demande)

<b>NEW : Le Royal du XIII</b> Le Cheeseburger du MacDo mais en plus gros, plus beau et plus chaud	CHF 25.00
<b>NEW : Le Big XIII</b> Le Big Mac du MacDo mais en plus gros, plus beau et plus chaud	CHF 26.00
<b>NEW : Le Poêlé</b> Un steak haché 100% boeuf avec une tranche de foie gras poêlé, des oignons confits et une réduction de vinaigre balsamique	CHF 29.00
<b>Le Mac Fab</b> Des filets de poulet panés suisses, du Parmesan, des oignons rouges, de la salade et une sauce mayonnaise	CHF 24.00
<b>Le pesto</b>  De la mozzarella Di Buffala, de la tomate séchée, du Parmesan, de la rucola et un pesto maison ( avec un steak de boeuf suppl. 5 CHF)	CHF 22.00
<b>Le végétarien</b>  Une galette de légume fait maison, du pesto, des oignons rouges et des poivrons	CHF 22.00
<b>Le poivré</b> Un steak haché 100% boeuf avec du fromage, des oignons rouges et une sauce au poivre	CHF 22.00
<b>Le Valaisan</b> Un steak haché 100% boeuf avec du fromage, de la viande séchée, des rondelles d'oignons, des cornichons et de la moutarde	CHF 24.00
<b>Le Chickenburger du XIII</b> Un émincé de poulet aux épices du XIII avec du bacon, du fromage d'alpage, une sauce curry	CHF 22.00
<b>Le BBQ</b> Un steak haché 100% boeuf avec du fromage, du bacon, des oignons caramélisés, une sauce BBQ	CHF 23.00
<b>Le Beefburger</b> Un steak haché 100% boeuf avec du fromage, du bacon, des oignons caramélisés, du ketchup et de la moutarde	CHF 23.00
<b>Le Debleu</b> Un steak haché 100% boeuf avec du fromage bleu, du bacon, des olives au miel, de la rucola	CHF 24.00
<b>Le Parisien</b> Un steak haché 100% boeuf avec de la salade, des oignons caramélisés et notre beurre Café de Paris	CHF 23.00
<b>L'italien</b> Un steak haché 100% boeuf avec du parmesan, de la mozzarella di Buffala, de la rucola, de la tomate séchée, un pesto maison et une réduction de vinaigre balsamique	CHF 25.00
<b>Le Morillio</b> Un steak haché 100% boeuf avec du bacon, de la rucola et une sauce morille	CHF 27.00
<b>Le Mac XIII</b> Un steak haché 100% boeuf avec du fromage de chèvre, du chorizo grillé, des poivrons frais, de la salade, du ketchup	CHF 25.00
<b>Le Swiss Aussie burger</b> Un steak haché 100% boeuf avec du fromage, du bacon, de la carotte rouge, un oeuf au plat, du ketchup et de la moutarde	CHF 26.00
<b>Le Mac Foie</b> Un steak haché 100% boeuf avec une tranche de terrine de foie gras et un confit d'échalote au vin rouge	CHF 29.00

<b>Nos pizzas *</b>	piccolo (15 cm)	33 cm
<b>Marguerite</b>  Mozzarella , tomates et origan	CHF 14.00	CHF 18.00
<b>Buffala</b>  Mozzarella di Buffala , tomates, tomates cherry, basilic et origan	CHF 15.00	CHF 19.00
<b>Cotto</b> Mozzarella, tomates, jambon	CHF 15.00	CHF 19.00
<b>Regina</b> Mozzarella, tomates, jambon, champignons frais	CHF 16.00	CHF 20.00
<b>Napolitaine</b> Mozzarella, tomates, anchois, câpres, olives	CHF 16.00	CHF 20.00
<b>Diavola</b> Mozzarella, tomates, salami piquant et olives noires	CHF 16.00	CHF 20.00
<b>Flamande</b> Mozzarella, crème, lard, oignons	CHF 16.00	CHF 20.00
<b>Hawai</b> Mozzarella, tomates, jambon, ananas	CHF 16.00	CHF 20.00
<b>4 saisons</b> Mozzarella, tomates, jambon, champignons frais, poivrons et artichauts	CHF 17.00	CHF 21.00
<b>Végétarienne</b>  Mozzarella, tomates, artichauts, poivrons, champignons, aubergines	CHF 17.00	CHF 21.00
<b>Rucola</b>  Mozzarella, tomates, tomates cherry, rucola, copeaux de parmesan	CHF 17.00	CHF 21.00
<b>Thon</b> Mozzarella, tomates, thon, oignon, câpres	CHF 17.00	CHF 21.00
<b>La forestière</b> Mozzarella, champignons, ails, oignon, lardons, crème	CHF 17.00	CHF 21.00
<b>Paysanne</b> Mozzarella, tomates, lard fumé, oignons, ail, œuf	CHF 18.00	CHF 22.00
<b>Heidi</b> Mozzarella, tomates, jambon de Parme, fromage de chèvre, miel, noix, rucola	CHF 18.00	CHF 22.00
<b>Créole</b> Mozzarella, tomates, gambas, ananas et rucola	CHF 19.00	CHF 23.00
<b>Parma</b> Mozzarella, tomates, jambon de Parme, tomates cherry, rucola, copeaux de parmesan	CHF 20.00	CHF 24.00
<b>La XIII Cantons</b> Mozzarella, tomates, jambon de Parme, tomates cherry, rucola, copeaux de parmesan et huile de truffe	CHF 20.00	CHF 24.00
<b>La Cottet</b> Mozzarella, tomates, jambon de Parme, tomates cherry, rucola, copeaux de parmesan et une tranche de foie gras à la Petite Arvine	CHF 23.00	CHF 27.00

Supplément par ingrédient: CHF 1.50 sauf foie gras : 6 CHF

## Nos desserts

### Les faits maisons

---

<b>Le café macaron</b> Un café ou un thé servi avec un macaron maison	CHF 06.00
<b>Le café gourmand</b> Un café ou un thé servi avec ses gourmandises du jour	CHF 09.50
<b>Trio de macarons maisons</b>	CHF 06.50
<b>Dôme chocolat, mousse de poire Williame et caramel salé</b>	CHF 09.50
<b>Mousse au Toblerone et son coulis de fruits rouges</b>	CHF 09.50
<b>Mille-Feuille maison aux framboises fraîches</b>	CHF 09.50
<b>Crème Catalane</b> La crème brûlée version espagnole	CHF 09.50
<b>Mont Blanc maison</b> Des meringues de Gruyère servies avec une purée de marron et de la crème chantilly	CHF 09.50
<b>Crème brûlée glacée à la meringue et crème double de Gruyère *</b> Une glace à la meringue et crème double de Gruyère servie à la façon d'une crème brûlée	CHF 09.50

### Nos desserts glacés \*

---

<b>Boule de glace</b> Vanille, chocolat, mocca, poire, abricot, citron	CHF 03.50
<b>Coupe Amaretto</b> Deux boules vanilles arrosées d'Amaretto et de crème chantilly	CHF 09.50
<b>Coupe Danemark</b> Deux boules vanilles nappées de chocolat fondant, amandes grillées et crème chantilly	CHF 08.50
<b>Coupe Café Glacé</b> Deux boules de glace café, un espresso et de la crème chantilly	CHF 08.50
<b>Le Colonel</b> Deux boules de glace citron arrosées de vodka	CHF 09.50
<b>Le Général</b> Deux boules de glace vanille arrosées de Wisky	CHF 09.50
<b>Sorbet Abricotine</b> Deux boules de sorbet abricot arrosées d'Abricotine	CHF 09.50
<b>Sorbet Williamine</b> Deux boules de sorbet poire arrosées de Williamine	CHF 09.50