

Pour commencer

Focaccia à l'ail	CHF 06.00
Tartine italienne Une foccacia servie avec de la roquette, du jambon de Parme, du Parmesan et des tomates confites	CHF 09.00
Crème de courge caramélisée, chips de lard et brisures de marrons	CHF 09.00
L'oeuf parfait, émulsion de truffe blanche et épinard crémeux	CHF 16.00
Rillettes de cailles aux raisins, toast à l'ail et sa saladin	CHF 09.50
Feuilletés aux morilles et sa chips de Parme	CHF 14.00
Saumon « Gravlax » maison aux 3 Agrumes	CHF 15.00
Terrine de foie gras maison à la Petite Arvine du Valais et son chutney du moment Servie avec des toasts et une petite salade verte	CHF 16.00
Salade verte ✓	CHF 06.00
Salade mêlée ✓	CHF 07.50


Les plats fraîcheurs du XIII

Salade de poulet à la mangue et à l'avocat Un émincé de poulet grillé servi avec des dès de mangue fraîche, de l'avocat et du bacon grillé sur une salade mêlée	CHF 25.00
Salade cocktail de Gambas Des gambas grillées servies avec des tranches d'avocats, une sauce cocktail maison et un lit de salade	CHF 25.00
Feuilletés aux morilles et sa chips de Parme Deux Feuilletés aux morilles servies avec une chips de Parme et une grande salade mêlée	CHF 25.00
Salade Calabrese De la mozzarella di Buffala accompagnée de jambon de Parme de rucola, de tomate et de copeaux de Parmesan avec une sauce balsamique	CHF 25.00
Salade de chèvre chaud au miel 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
La piadina végétarienne ✓ 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
La piadina aux gambas Des gambas grillées à l'ail, 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
La piadina de porc Un effiloché de porc à l'américaine avec une salade de choux façon coleslaw enroulés dans une pâte à pizza servie avec une petite salade mêlée et des frites	CHF 25.00

Pour les « Kids »

Petit Burger à choix , frites , salade avec une boule de glace en dessert	CHF 15.00
Steak de boeuf haché, frites, salade avec une boule de glace	CHF 15.00
Chicken Nuggets , frites , salade avec une boule de glace en dessert	CHF 15.00
Pizza au jambon avec une boule de glace en dessert	CHF 15.00

Les risottos du XIII

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

Nos viandes du boucher

Filet de lapin fermier sauce moutarde gros grain	CHF 32.00
Des filets de lapin grillés aux herbes avec une sauce à la moutarde gros grains, des légumes du jour et une garniture à choix	
Magret de canette grillé et sa sauce au vin cuit	CHF 33.00
Un Magret de canette servi avec une sauce au vin cuit, des légumes du jour et une garniture à choix	
Filet mignon de porc fermier, cuisson basse température et son jus de Parme	CHF 36.00
Un filet mignon de porc servi avec un jus de Jambon de Parme, des légumes du jour et une garniture à choix	
Filet de boeuf «label des Monts» façon Rossini	CHF 59.00
Un filet de boeuf rassis sur os servi avec une tranche de foie gras poêlée, un jus corsé à la truffe, des légumes du jour et une garniture à choix	
Tagliata de boeuf «label des Monts»	CHF 39.00
Une entrecôte de boeuf grillée servie sur un lit de rucola avec de l'huile d'olive, du Parmesan et une réduction de vinaigre balsamique	
Filet de boeuf «label des Monts»	CHF 49.00
Un filet de boeuf rassis sur os servi avec une sauce à choix, des légumes du jour et une garniture à choix	
Entrecôte de boeuf «label des Monts»	CHF 39.00
Une entrecôte de boeuf rassis sur os servie avec une sauce à choix, des légumes du jour et une garniture à choix	
Sauce maison : Béarnaise, beurre café de Paris, sauce aux poivres de Magellan ou Morilles (suppl. 6 CHF)	
Garnitures à choix : frites ou risotto	

Nos tartares et saumon coupés au couteau

Saumon « Gravlax» fait maison aux 3 agrumes et balsamique blanc	CHF 32.00
Un filet de saumon mariné à la Norvégienne aux zestes de citron vert, citron jaune et orange avec une émulsion de vinaigre balsamique blanc, des oignons rouges, de l'aneth et des câpres	
Tartare du chef	CHF 29.00
Un tartare de boeuf traditionnel avec des cornichons, des oignons et une sauce du chef	
Tartare de boeuf façon Thai	CHF 29.00
Un tartare de boeuf à l'huile de sésame et sauce soja avec du gingembre, de l'ail et du citron vert	
Tartare de boeuf au citron confit	CHF 29.00
Un tartare de boeuf avec des citrons confits maisons, un pesto de basilic, des oignons et des dés de tomates confites	
Tartare de boeuf à l'italienne	CHF 29.00
Un tartare de boeuf à l'huile d'olive extra vierge avec de la rucola, du Parmesan, des oignons rouges et du citron	
Tartare Rossini	CHF 35.00
Un tartare de boeuf à la rucola, tomate cherry, copeaux de parmesan et huile de truffe servi avec une tranche de foie gras à la Petite Arvine, des toasts et des frites	





Les Burgers du XIII servis dans un pain maison avec des frites et une salade

(nouveau : pain sans gluten sur demande)

Le Mac piggy	CHF 24.00
Un effiloché de porc à l'américaine, une sauce BBQ et une salade de choux façon coleslaw	
Le Mac Fab	CHF 24.00
Des filets de poulet panés suisses, du Parmesan, des oignons rouges, de la salade et une sauce mayonnaise	
Le pesto 	CHF 22.00
De la mozzarella Di Buffala, de la tomate séchée, du Parmesan, de la rucola et un pesto maison (avec un steak de boeuf sup. 5 CHF)	
Le végétarien 	CHF 22.00
Une galette de légume fait maison, du pesto, des oignons rouges et des poivrons	
Le poivré	CHF 22.00
Un steak haché 100% boeuf avec du fromage, des oignons rouges et une sauce au poivre	
Le Valaisan	CHF 24.00
Un steak haché 100% boeuf avec du fromage, de la viande séchée, des rondelles d'oignons, des cornichons et de la moutarde	
Le Chickenburger du XIII	CHF 22.00
Un émincé de poulet aux épices du XIII avec du bacon, du fromage d'alpage, une sauce curry	
Le BBQ	CHF 23.00
Un steak haché 100% boeuf avec du fromage, du bacon, des oignons caramélisés, une sauce BBQ	
Le Beefburger	CHF 23.00
Un steak haché 100% boeuf avec du fromage, du bacon, des oignons caramélisés, du ketchup et de la moutarde	
Le Debleu	CHF 24.00
Un steak haché 100% boeuf avec du fromage bleu, du bacon, des olives au miel, de la rucola	
Le Parisien	CHF 23.00
Un steak haché 100% boeuf avec de la salade, des oignons caramélisés et notre beurre Café de Paris	
L'italien	CHF 25.00
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	
Le Morillio	CHF 27.00
Un steak haché 100% boeuf avec du bacon, de la rucola et une sauce morille	
Le Mac XIII	CHF 25.00
Un steak haché 100% boeuf avec du fromage de chèvre, du chorizo grillé, des poivrons frais, de la salade, du ketchup	
Le Swiss Aussie burger	CHF 26.00
Un steak haché 100% boeuf avec du fromage, du bacon, de la carotte rouge, un oeuf au plat, du ketchup et de la moutarde	
Le Mac Foie	CHF 29.00
Un steak haché 100% boeuf avec une tranche de terrine de foie gras et un confit d'échalote au vin rouge	

Provenance des viandes : Boeuf : Suisse - Poulet : Suisse - Porc : Suisse - Nuggets : Suisse

Provenance de notre farine : Les Moulins de Romont

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

Le café macaron

Un café ou un thé servi avec un macaron maison

CHF 06.00

Le café gourmand

Un café ou un thé servi avec ses gourmandises du jour

CHF 09.50

Trio de macarons maisons

CHF 06.50

Le Macaron géant de Noël

Un macaron géant au pain d'épices et mousse vanille

CHF 09.50

Bûche glacée à la nougatine et clémentine

CHF 09.50

Mousse au Toblerone et son coulis de fruits rouges

CHF 09.50

Mille-Feuille maison aux framboises fraîches

CHF 09.50

Crème Catalane

La crème brûlée version espagnole

CHF 09.50

Crème brûlée glacée à la meringue et crème double de Gruyère

Une glace à la meringue et crème double de Gruyère servie à la façon d'une crème brûlée

CHF 09.50

Nos desserts glacés

Boule de glace

Vanille, chocolat, mocca, poire, abricot, citron

CHF 03.50

Coupe Amaretto

Deux boules vanilles arrosées d'Amaretto et de crème chantilly

CHF 09.50

Coupe Danemark

Deux boules vanilles nappées de chocolat fondant, amandes grillées et crème chantilly

CHF 08.50

Coupe Café Glacé

Deux boules de glace café, un espresso et de la crème chantilly

CHF 08.50

Le Colonel

Deux boules de glace citron arrosées de vodka

CHF 09.50

Le Général

Deux boules de glace vanille arrosées de Whisky

CHF 09.50

Sorbet Abricotine

Deux boules de sorbet abricot arrosées d'Abricotine

CHF 09.50

Sorbet Williamine

Deux boules de sorbet poire arrosées de Williamine

CHF 09.50

Nos boissons

Boissons fraîches

	20cl	30cl	50cl
Crow Cola, Thé froid, limonade, eau minérale	CHF 03.50	CHF 04.00	CHF 06.50
Jus d'orange	CHF 03.50	CHF 04.00	
Jus de tomate			CHF 04.50
Schweppes, Sanbitter 25cl			CHF 04.50
Rivella, Jus de pomme, Coca-Cola Zéro, Sinalco 33cl			CHF 04.50
Eau minérale gazeuse, nature bouteille 50cl			CHF 06.00
Eau minérale gazeuse, nature bouteille 100cl			CHF 09.50
Carafe d'eau (si pas d'autres boissons) 5dl			CHF 03.00

Cafés

Thé, café, espresso			CHF 03.50
Capuccino, café viennois, chocolat viennois			CHF 04.00

Bières

Dr Gab's Pépité pression			CHF 04.50
Dr Gab's blanche			CHF 05.50
Les Dr Gab'S en bouteilles			CHF 06.50
La Boss Beer de Bossonens			CHF 06.50
Leffes, Maredsous, Chimay, Chouffe, Duvel...			CHF 06.50

Bière sans alcool Calanda 33cl

CHF 04.50

Apéritifs

Prosecco 1 dl			CHF 05.50
Apérol			CHF 07.00
Martini, Suze, Campari, Cynar, Pastis			CHF 04.50
Kir			CHF 04.50
Porto			CHF 06.00

Spiritueux

	Shot 2cl	CHF 06.00
Vodka, Tequila, Gin, Rhum, JB, Sambuca, Cachaca 51		

Digestifs

Pomme, Prune, Kirsch, Gentiane, Absinthe	CHF 05.50
Williamine, Abricotine, Framboisine, Veille Prune	CHF 06.50
Grappa, Limoncello	CHF 06.50
Calvados, Cointreau	CHF 06.50
Grand Marnier, Amaretto, Baileys	CHF 06.50
Chivas 12 ans, Glenfiddish 12 ans et Cognac Rémy Martin	CHF 09.00

Nos vins ouverts

Vins ouverts blancs

	1dl	50cl
Joannisberg des Fils Maye	04.50 CHF	22.00 CHF
St-Saphorin, Cave Conne	04.50 CHF	22.00 CHF
Porte de Novembre, Cave Gillard	05.50 CHF	27.00 CHF
Prosecco	05.50 CHF	

Vin du mois : 6.50 CHF/dl

Vins ouverts rouges

	1dl	50cl
Pinot noir Le poète, cave Conne	04.50 CHF	22.00 CHF
Gamay Emotion, cave Kursner	04.50 CHF	22.00 CHF
Montepulciano d'Abruzzo	04.50 CHF	22.00 CHF

Vin du mois : 6.50 CHF/dl

Vins ouverts rosés

	1dl	50cl
Dôle blanche, Fils Maye	04.50 CHF	22.00 CHF
Coteaux du pont du Gard, cave Chabrier	06.00 CHF	30.00 CHF

Vins blancs suisses

	37,5cl	50cl	75cl
Chasselas, DomaineLe Petit Clos, Cave La Colombe			39.00 CHF
Johannisberg Feuergold, Les Fils Maye			39.00 CHF
Château Conthey, Chardonnay - Sauvignon Blanc, Cave Bonvin			44.00 CHF
Petite Arvine Jean des Crêtes, Les Fils Maye	28.00 CHF		49.00 CHF
Païen, Cave Flaction, Valais			52.00 CHF

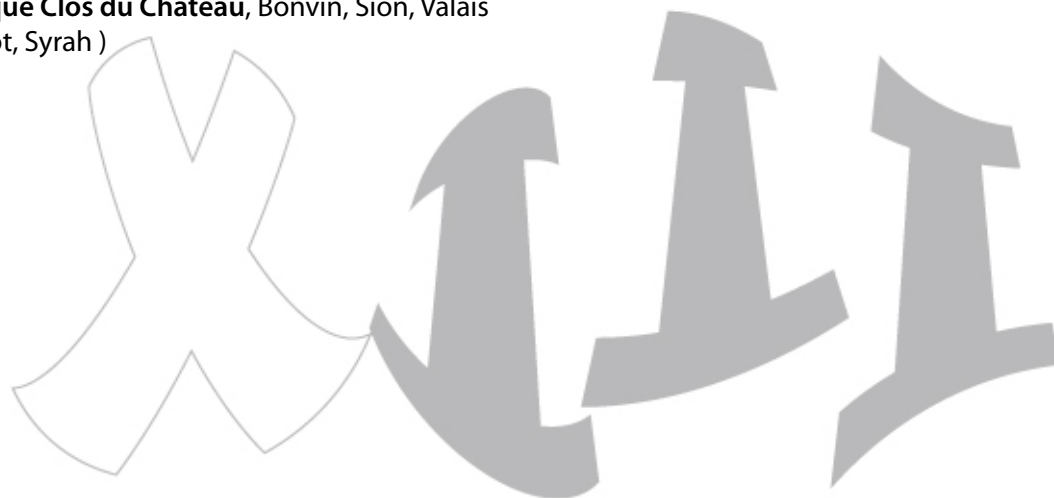
Vins rosés

	75cl
Coteaux du pont du Gard, cave Chabrier	42.00 CHF
Bordeaux Rosé, Château Vignol	46.00 CHF

Champagne

	75cl
Duval-Leroy, Champagne Brut	92.00 CHF

Vins rouges suisses	37,5cl	50cl	75cl
Le Souverain, Cave Ollon, assemblage Pinot Gamay			35.00 CHF
Cuvée N.1, assemblage vaudois, Cave Obrist		26.00 CHF	38.00 CHF
Dôle Denis Mercier 2016, Valais	33.00CHF		57.00 CHF
Pinot Noir Cana, cave Antoine et Christophe Betrisey	24.00 CHF		39.00 CHF
Pinot Noir 2016 Denis Mercier 2016, Valais	35.00CHF		61.00 CHF
Cornalin Phénoménal, Cave Antoine et Christophe Betrisey	35.00 CHF		61.00 CHF
Cornalin Denis Mercier 2015, Sierre, Valais			97.00 CHF
Diolinoir Conviction, Cave Antoine et Christophe Betrisey	33.00 CHF		57.00 CHF
Garanoir, Ollon Grand Cru, Cave Cochard-Gaillard			52. 00 CHF
Aurore de Gamay, Gamay vieille vigne, Cave des XIII Coteaux 2014			53.00 CHF
Syrah du Valais, Cave Gillard		34.00 CHF	51.00 CHF
Syrah de Salquenen, Cave des Chevaliers, Salquenen		48.00 CHF	57.00 CHF
Syrah Denis Mercier 2015 , Sierre, Valais			97.00 CHF
Humagne Rouge, Cave des Chevaliers, Salquenen		44.00 CHF	57.00 CHF
Rouge Absolu, Cave Kursner Féchy, assemblage Gamaret Garanoir			49.00 CHF
Renardeau, assemblage de Lavaux, Domaine Genévaz (Diolinoir, Gamaret, Garanoir élevé en fût de chêne)			69.00 CHF
Cuvée Barrique Clos du Château, Bonvin, Sion, Valais (Pinot, Merlot, Syrah)			62.00 CHF



Vins rouges du Monde

37,5cl

50cl

75cl

Italie**Chianti Classico, Villa Asesta Riserva 2011** 49.00 CHF**Barbera d' Alba DOC 2015, Cave Cordero di Montezemolo** 53.00 CHF

«CAMI» Ripasso della Valpolicella 2014 30.00 CHF

«CAMI» Amarone della Valpolicella 2014 39.00 CHF

Farina, Amarone della Valpolicella 2013 44.00 CHF 66.00 CHF**La Serre Nuove 2013, Toscane, cave Ornellaia** 92.00 CHF**France**

37,5cl

50cl

75cl

Madiran Vieilles vignes 2013, Cave Christine Dupuis 45.00 CHF**Château Pibarnon 2013, Bandol (Mourvèdre, Grenache)** 45.00 CHF 77.00 CHF**Bordeaux Le Cadet de Larmande 2011, St-Emilion Grand Cru** 69.00 CHF**Gigondas AOC 2014, Cave Chapoutier** 63.00 CHF**Liban****Château Musar 2009 (Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault)** 45.00 CHF 77.00 CHF**Afrique du Sud****Rustenberg 2012, Cave Stellenbosch (Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec)** 63.00 CHF**Argentine****B-Crux 2010, Cave O. Fournier
(Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot)** 63.00 CHF