

Nos entrée chasse

Crème de courge caramélisée, chips de lard et brisures de marrons	CHF 09.00
Rillettes de cailles aux raisins, toast à l'ail et sa saladine	CHF 09.50
Bruschetta de chanterelles et sa saladine	CHF 11.00
Ballotin de faisan façon Saltimbocca sauce au Johannisberg flétri et sa saladine	CHF 13.00



La chasse du XIII

Tartare de cerf façon XIII Cantons	CHF 32.00
Un tartare de cerf coupé au couteau avec du parmesan, de la rucola, du Parmesan, des oignons rouges, du citron confit au sel et des tomates confites	
Le Burger du Chasseur	CHF 29.00
Un steak haché de cerf avec du bacon grillé, des chanterelles et une sauce chasse maison servi dans un pain burger et ses garnitures chasses	
Côtelettes de marcassin aux chanterelles	CHF 35.00
Ballotin de faisan façon Saltimbocca sauce au Johannisberg flétri	CHF 38.00
Médailles de chevreuil sauce au coing	CHF 48.00
Médailon de cerf sauce à la figue et au Cognac	CHF 45.00
Assiette de chasse végétarienne	CHF 25.00


Accompagnements

Tous nos plats sont accompagnés de spätzlis maisons, de choux rouges, de marrons caramélisés, d'une poire au vin et de choux bruxelles

Pour commencer

Focaccia à l'ail	CHF 06.00
Tartine italienne	CHF 09.00
Une foccacia servie avec de la roquette, du jambon de Parme, du Parmesan et des tomates confites	
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	CHF 16.00
Servie avec des toasts et une petite salade verte	
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** CHF 25.00
Un émincé de poulet grillé servi avec des dès de mangue fraîche, de l'avocat et du bacon grillé sur une salade mêlée
- Salade cocktail de Gambas** CHF 25.00
Des gambas grillées servies avec des tranches d'avocats, une sauce cocktail maison et un lit de salade
- Feuilletés aux morilles et sa chips de Parme** CHF 25.00
Deux Feuilletés aux morilles servies avec une chips de Parme et une grande salade mêlée
- Salade Calabrese** CHF 25.00
De la mozzarella di Buffala accompagnée de jambon de Parme de rucola, de tomate et de copeaux de Parmesan avec une sauce balsamique
- Salade de chèvre chaud au miel** CHF 25.00
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
- La piadina végétarienne**  CHF 25.00
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
- La piadina aux gambas** CHF 25.00
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
- La piadina de porc** CHF 25.00
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

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
- 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
- Entrecôte de boeuf «label des Monts»** CHF 39.00
Beurre café de Paris maison ou sauce aux poivres, servie avec des légumes et une garniture à choix

Garnitures à choix : frites ou risotto
Sauce Morilles (suppl. 6 CHF)

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 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

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 Burgers du XIII servis dans un pain maison avec des frites et une salade
(nouveau : pain sans gluten sur demande)

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

LES XIII CANTONS

RESTAURANT PIZZERIA

Nos pizzas

	piccolo (15 cm)	33 cm
Marguerite  Mozzarella, tomates et origan	CHF 12.00	CHF 16.00
Buffala  Mozzarella di Buffala, tomates, tomates cherry, basilic et origan	CHF 13.00	CHF 17.00
Cotto Mozzarella, tomates, jambon	CHF 13.00	CHF 17.00
Regina Mozzarella, tomates, jambon, champignons frais	CHF 14.00	CHF 18.00
Napolitaine Mozzarella, tomates, anchois, câpres, olives	CHF 14.00	CHF 18.00
Diavola Mozzarella, tomates, salami piquant et olives noires	CHF 14.00	CHF 18.00
Flamande Mozzarella, crème, lard, oignons	CHF 14.00	CHF 18.00
Hawai Mozzarella, tomates, jambon, ananas	CHF 14.00	CHF 18.00
4 saisons Mozzarella, tomates, jambon, champignons frais, poivrons et artichauts	CHF 15.00	CHF 19.00
Végétarienne  Mozzarella, tomates, artichauts, poivrons, champignons, aubergines	CHF 15.00	CHF 19.00
Rucola  Mozzarella, tomates, tomates cherry, rucola, copeaux de parmesan	CHF 15.00	CHF 19.00
Thon Mozzarella, tomates, thon, oignon, câpres	CHF 15.00	CHF 19.00
La forestière Mozzarella, champignons, ails, oignon, lardons, crème	CHF 15.00	CHF 19.00
Paysanne Mozzarella, tomates, lard fumé, oignons, ail, œuf	CHF 16.00	CHF 20.00
Heidi Mozzarella, tomates, jambon de Parme, fromage de chèvre, miel, noix, rucola	CHF 16.00	CHF 20.00
Créole Mozzarella, tomates, gambas, ananas et rucola	CHF 17.00	CHF 21.00
Parma Mozzarella, tomates, jambon de Parme, tomates cherry, rucola, copeaux de parmesan	CHF 18.00	CHF 21.00
La XIII Cantons Mozzarella, tomates, jambon de Parme, tomates cherry, rucola, copeaux de parmesan et huile de truffe	CHF 18.00	CHF 22.00
La Cottet Mozzarella, tomates, jambon de Parme, tomates cherry, rucola, copeaux de parmesan et une tranche de foie gras à la Petite Arvine	CHF 21.00	CHF 25.00

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
Mont Blanc maison Des meringues de Gruyère servies avec une purée de marron et de la crème chantilly	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 Wisky	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

LES CANTONS

RESTAURANT PIZZERIA

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

Vodka, Tequila, Gin, Rhum, JB, Sambuca, Cachaca 51

Shot 2cl CHF 06.00

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

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, Cave Bonvin, Sion, Valais			49.00 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



LES **XIII** CANTONS
RESTAURANT PIZZERIA

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