









Pour commencer

Rillettes de truites fumées à la citronnelle et au raifort	CHF 12.00
Poulpe grillé à la Galicienne et citron confit	CHF 13.50
Feuilletés aux morilles 	CHF 14.00
Gravlax de saumon 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
Foccacia 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
Salade verte 	CHF 06.00
Salade mêlée 	CHF 07.50

Les plats fraîcheurs du XIII

Salade de burrata, tomates colorées et vinaigrette au citron confit 	CHF 25.00
De la mozzarella di Buffala accompagnée de jambon de Parme de ruccola, de tomate et de copeaux de Parmesan avec une sauce balsamique	
Salade de quinoa à la grecque 	CHF 25.00
Une salade de quinoa servie de la féta, des concombres, des poivrons, des olives noires et des oignons rouges	
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 d'avocat aux gambas	CHF 25.00
Des gambas grillées servies avec des tranches d'avocats, des quartiers d'orange et un lit de salade	
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	
Gravlax de saumon aux 3 agrumes	CHF 35.00
Du saumon mariné à la Norvégienne avec des oignons rouges, de l'aneth, du poivre rose et des câpres	
Feuilletés aux morilles 	CHF 25.00
Deux Feuilletés aux morilles servies avec une chips de Parme et une grande salade mêlée	
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, des crudités et une sauce cocktail enroulés dans une pâte à pizza servie avec une petite salade mêlée et des frites	
La piadina au poulet	CHF 25.00
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	

Nos bols de riz sains, frais et bons

Bol au saumon	CHF 25.00
Un bol de riz vinaigré avec du saumon mariné, des crudités, de l'avocat, de la mangue et des graines de sésames	
Bol au porc laqué	CHF 25.00
Un bol de riz vinaigré avec du porc laqué, des crudités, des pickles de légumes et des cacahuètes	
Bol au poulet	CHF 25.00
Un bol de riz vinaigré avec du poulet, des crudités, de l'avocat, de la mangue et des graines de sésames	

Nos plats gourmands

Truite saumonée au curry et citron vert	CHF 34.00
Une truite saumonée servie avec une sauce au curry et au citron vert, des légumes du jour et une garniture à choix	
Magret de canette grillé et sa sauce vin cuit	CHF 35.00
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 du vinaigre balsamique	
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 à choix : beurre café de Paris ou sauce aux poivres de Magellan

Sauce morilles : suppl. 6 CHF

Garnitures à choix : frites, salade de quinoa ou riz vinaigré

Nos tartares coupés au couteau

Tartare du chef	CHF 29.00
Un tartare de boeuf traditionnel avec des cornichons, des oignons et la 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	

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 (pain sans gluten sur demande)

Nouveau : Le porc laqué	CHF 26.00
Un burger au porc laqué servi avec des pickles de légumes et sa sauce aigre douce	
Le Gourmand	CHF 29.00
Un burger au foie gras poêlé et aux pommes caramélisées au Joannisberg Flétri (supl : steak haché 5 CHF)	
Le Norvégien	CHF 27.00
Du saumon Gravlax servi avec des oignons rouges, de l'avocat, de l'aneth et de la mangue	
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 supl. 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

	piccolo (15 cm)	33 cm
Marguerite  Mozzarella , tomates et origan	CHF 14.00	CHF 18.00
Burrata  Mozzarella di burrata , 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
Ruccola  Mozzarella, tomates, tomates cherry, ruccola, 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, ruccola	CHF 18.00	CHF 22.00
Créole Mozzarella, tomates, gambas, ananas et ruccola	CHF 19.00	CHF 23.00
Parma Mozzarella, tomates, jambon de Parme, tomates cherry, ruccola, copeaux de parmesan	CHF 20.00	CHF 24.00
La XIII Cantons Mozzarella, tomates, jambon de Parme, tomates cherry, ruccola, copeaux de parmesan et huile de truffe	CHF 20.00	CHF 24.00
La Cottet Mozzarella, tomates, jambon de Parme, tomates cherry, ruccola, 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
Tarte maison au citron meringuée	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
Dôme glacé à la praline et cacahuète et son coulis d'abricot	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

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 Pépite 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
Kir royal			CHF 06.50
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 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 Chantepleure, Cave Gillard	04.50 CHF	22.00 CHF
Gamay Emotion, cave Kursner	04.50 CHF	22.00 CHF
Montepulciano d'Abruzzo	04.50 CHF	

Vin du mois : 6.50 CHF/dl

Vins ouverts rosés

	1dl	50cl
Dôle blanche, Fils Maye	04.50 CHF	22.00 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	

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 Lalande 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

ArgentineB-Crux 2010, Cave O. Fournier
(Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot) 63.00 CHF