








## Pour commencer

---

<b>Salade verte</b> 	CHF 06.00
<b>Salade mêlée</b> 	CHF 07.50
<b>Focaccia à l'ail</b> 	CHF 06.00
<b>Tartine italienne</b> Une focaccia servie avec de la roquette, du jambon de Parme, du Parmesan et des tomates cherry	CHF 09.00
<b>Terrine de foie gras maison à la Petite Arvine et son chutney du moment</b> Servie avec des toasts et une petite salade verte	CHF 16.00
<b>Crème de courge caramélisée, chips de lard et brisures de marrons</b>	CHF 12.00
<b>Feuilletés aux morilles ( sans chips de Parme  )</b> Un feuilleté aux morilles servis avec une chips de Parme et une petite salade mêlée	CHF 14.00


## Les plats fraîcheurs du XIII

---

<b>Feuilletés aux morilles ( sans chips de Parme  )</b> Des feuilletés aux morilles servis avec une chips de Parme et une petite salade mêlée	CHF 27.00
<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 26.00
<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 26.00

## Les Pagnottas, une création du 13 entre la pizza et le burger

---

<b>Pagnotta végétarienne</b>  Avec de la mozzarellà di Buffala, des tomates, de la roquette, du parmesan, une réduction de vinaigre balsamique et une sauce au citron confit et basilic dans une pagnotta et servis avec une petite salade mêlée et des frites*	CHF 27.00
<b>Pagnotta au poulet</b> Avec un émincé de poulet, du fromage gruyère, des avocats, des crudités et une sauce curry, dans une pagnotta et servie avec une petite salade mêlée et des frites*	CHF 27.00

## Les risottos du XIII

---

<b>Risotto aux morilles</b> 	CHF 29.00
<b>Risotto à la courge, brisures de marron et chips de lard</b>	CHF 28.00

## Nos viandes du bouchers

---

<b>Tagliata de boeuf «label des Monts»</b>	CHF 46.00
Une entrecôte de boeuf grillée servie sur un lit de rucola avec de l'huile d'olive, du Parmesan et du vinaigre balsamique	
<b>Entrecôte de boeuf «label des Monts»</b>	CHF 46.00
Une entrecôte de boeuf rassis sur os servie avec une sauce à choix, des légumes du jour et des frites*	
Sauce maison à choix : beurre café de Paris ou sauce aux poivres de Magellan . Sauce morilles : suppl. 6 CHF	

## Nos tartares coupés au couteau

---

<b>Tartare du chef</b>	CHF 31.00
Un tartare de boeuf traditionnel avec des cornichons, des oignons et la sauce du chef	
<b>Tartare de boeuf façon Thai</b>	CHF 31.00
Un tartare de boeuf à l'huile de sésame et sauce soja avec du gingembre, de l'ail et du citron vert	
<b>Tartare de boeuf à l'italienne</b>	CHF 31.00
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	
<b>Tartare Rossini</b>	CHF 37.00
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*	

## Pour les « Kids » (jusqu'à 12 ans)



---

<b>Beef burger ou chicken burger enfant, frites*, salade avec une boule de glace</b>	CHF 16.00
<b>Chicken Nuggets, frites*, salade avec une boule de glace en dessert</b>	CHF 16.00
<b>Pizza au jambon avec une boule de glace en dessert</b>	CHF 16.00

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

*Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.*




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

<b>Le Big Anna</b> Le Big Mac du MacDo mais en plus gros, plus beau et plus chaud	CHF 27.00
<b>Le Royal du XIII</b> Le Cheeseburger du MacDo mais en plus gros, plus beau et plus chaud	CHF 27.00
<b>Le Super Bacon</b> Un steak haché 100% boeuf avec du bacon grillé, une confiture de bacon, du coleslaw et du cheddar	CHF 26.00
<b>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 32.00
<b>Le Mac Fab</b> Des filets de poulet panés suisses, du Parmesan, des oignons rouges, de la salade et une sauce mayonnaise*	CHF 25.00
<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. 7 CHF)	CHF 24.00
<b>Le végétarien</b>  Une galette de légume fait maison, du pesto, des oignons rouges et des poivrons	CHF 24.00
<b>Le poivré</b> Un steak haché 100% boeuf avec du fromage, des oignons rouges et une sauce au poivre	CHF 24.00
<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 25.00
<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 24.00
<b>Le BBQ</b> Un steak haché 100% boeuf avec du fromage, du bacon, des oignons caramélisés, une sauce BBQ *	CHF 25.00
<b>Le Beefburger</b> Un steak haché 100% boeuf avec du fromage, du bacon, des oignons caramélisés, du ketchup * et de la moutarde	CHF 25.00
<b>Le Parisien</b> Un steak haché 100% boeuf avec de la salade, des oignons caramélisés et notre beurre Café de Paris	CHF 25.00
<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 28.00
<b>Le Mac XIII</b> Un steak haché 100% boeuf avec du fromage de chèvre, du chorizo grillé, des poivrons frais, et du ketchup *	CHF 26.00
<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 28.00

« les produits marqués d'un astérisque \* ne répondent pas aux exigences du label « Fait Maison ».

## Nos pizzas

33 cm

<b>Marguerite</b> 	CHF 19.00
Mozzarella , tomates et origan	
<b>Buffala</b> 	CHF 21.00
Mozzarella di Buffala , tomates, tomates cherry, basilic et origan	
<b>Cotto</b>	CHF 21.00
Mozzarella, tomates, jambon	
<b>Regina</b>	CHF 22.00
Mozzarella, tomates, jambon, champignons frais	
<b>Napolitaine</b>	CHF 22.00
Mozzarella, tomates, anchois, câpres, olives	
<b>Diavola</b>	CHF 22.00
Mozzarella, tomates, salami piquant et olives noires	
<b>Flamande</b>	CHF 22.00
Mozzarella, crème, lard, oignons	
<b>Hawai</b>	CHF 22.00
Mozzarella, tomates, jambon, ananas *	
<b>4 saisons</b>	CHF 23.00
Mozzarella, tomates, jambon, champignons frais, poivrons et artichauts	
<b>Végétarienne</b> 	CHF 23.00
Mozzarella, tomates, artichauts , poivrons, champignons, aubergines	
<b>Rucola</b> 	CHF 23.00
Mozzarella, tomates, tomates cherry, rucola, copeaux de parmesan	
<b>Thon</b>	CHF 23.00
Mozzarella, tomates, thon, oignon, câpres	
<b>La forestière</b>	CHF 23.00
Mozzarella, champignons, ails, oignon, lardons, crème	
<b>Paysanne</b>	CHF 24.00
Mozzarella, tomates, lard fumé, oignons, ail, œuf	
<b>Heidi</b>	CHF 24.00
Mozzarella, tomates, jambon de Parme, fromage de chèvre, miel, noix, rucola	
<b>Parma</b>	CHF 26.00
Mozzarella, tomates, jambon de Parme, tomates cherry, rucola, copeaux de parmesan	
<b>La XIII Cantons</b>	CHF 27.00
Mozzarella, tomates, jambon de Parme, tomates cherry, rucola, copeaux de parmesan et huile de truffe	
<b>La Cottet</b>	CHF 29.00
Mozzarella, tomates, jambon de Parme, tomates cherry, rucola, copeaux de parmesan et une tranche de foie gras à la Petite Arvine	

Supplément par ingrédient: CHF 1.50 sauf foie gras : 6 CHF , jambon de Parme 3 CHF

Les produits marqués d'un *astérisque* \* ne répondent pas aux exigences du label « Fait Maison».

## Nos desserts faits maisons

---

<b>Le café macaron</b> Un café ou un thé servi avec un macaron maison	CHF 06.50
<b>Le café gourmand</b> Un café ou un thé servi avec ses gourmandises du jour	CHF 12.50
<b>Trio de macarons maisons</b>	CHF 09.50
<b>Coupe vermicelle revisité façons XIII</b> Des vermicelles qui n'en sont plus	CHF 09.50
<b>Crème brûlée</b>	CHF 09.50
<b>Mousse au Toblerone et son coulis de fruits rouges</b>	CHF 09.50
<b>Mille-Feuille maison aux fruits de la saison</b>	CHF 09.50
<b>Brownies du XIII aux noix de Pécan caramélisées</b>	CHF 09.50

## Nos desserts glacés \*

---

<b>Boule de glace</b> Vanille, chocolat, mocca, poire, abricot, citron	CHF 04.00
<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 09.50
<b>Coupe Café Glacé</b> Deux boules de glace café, un espresso et de la crème chantilly	CHF 09.50
<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