

La chasse aux XIII



Pour commencer

Crème de courge caramélisée, chips de lard et brisures de marrons	CHF 09.00
Bruschetta de chanterelles	CHF 12.00
Dés de foie gras poêlé aux châtaignes et bolets	CHF 16.00

Plats

Tartare de cerf façon XIII Cantons	CHF 36.00
Un tartare de cerf coupé au couteau avec du parmesan, de la rucola, du Parmesan, des oignons rouges, du citron confit au sel des tomates confites et ses garnitures chasses	
Le Burger du Chasseur	CHF 32.00
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	
Médailles de chevreuil sauce au coing	CHF 48.00
Médailles de cerf sauce à la figue et au Cognac	CHF 46.00
Assiette de chasse végétarienne et ses chanterelles	CHF 25.00
Sur réservation :	
Selle de chevreuil rôtie en deux services	CHF 62.00/pers.

Accompagnements

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

Pizza chasse





Pizza chanterelles	CHF 23.00
Mozzarella, tomates, chanterelles, chips de bacon et tomate cherry	
Pizza à la courge	CHF 21.00
Mozzarella, courge caramélisée, chips de lard et marron	

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH ».


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.

Pour commencer

Feuilletés aux morilles (sans chips de Parme) 	Un feuilleté aux morilles servies avec une chips de Parme et une petite salade mêlée	CHF 14.00
Terrine de foie gras maison à la Petite Arvine et son chutney du moment	Servie avec des toasts et une petite salade verte	CHF 16.00
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
Salade verte 		CHF 06.00
Salade mêlée 		CHF 07.50

Les plats fraîcheurs du XIII

Feuilletés aux morilles (sans chips de Parme) 	Des feuilletés aux morilles servies avec une chips de Parme et une petite salade mêlée	CHF 27.00
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 26.00
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 26.00

Pour les « Kids »

Beef burger ou chicken burger enfant, frites, salade avec une boule de glace	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

Nos viandes du bouchers

Tagliata de boeuf «label des Monts»	Une entrecôte de boeuf grillée servie sur un lit de rucola avec de l'huile d'olive, du Parmesan et du vinaigre balsamique	CHF 44.00
Entrecôte de boeuf «label des Monts»	Une entrecôte de boeuf rassis sur os servie avec une sauce à choix, des légumes du jour et des frites	CHF 44.00
Sauce maison à choix : beurre café de Paris ou sauce aux poivres de Magellan . Sauce morilles : suppl. 6 CHF		

Nos tartares coupés au couteau

Tartare du chef	Un tartare de boeuf traditionnel avec des cornichons, des oignons et la sauce du chef	CHF 29.00
Tartare de boeuf façon Thai	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
Tartare de boeuf à l'italienne	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
Tartare Rossini	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

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

Le Big Anna Le Big Mac du MacDo mais en plus gros, plus beau et plus chaud	CHF 27.00
Le Royal du XIII Le Cheeseburger du MacDo mais en plus gros, plus beau et plus chaud	CHF 27.00
Le Super Bacon Un steak haché 100% boeuf avec du bacon grillé, une confiture de bacon, du coleslaw et du cheddar	CHF 26.00
Le Poêlé Un steak haché 100% boeuf avec une tranche de foie gras poêlé, des oignons confits et une réduction de vinaigre balsamique	CHF 29.00
Le Mac Fab Des filets de poulet panés suisses, du Parmesan, des oignons rouges, de la salade et une sauce mayonnaise	CHF 25.00
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 suppl. 5 CHF)	CHF 24.00
Le végétarien  Une galette de légume fait maison, du pesto, des oignons rouges et des poivrons	CHF 24.00
Le poivré Un steak haché 100% boeuf avec du fromage, des oignons rouges et une sauce au poivre	CHF 24.00
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 25.00
Le Chickenburger du XIII Un émincé de poulet aux épices du XIII avec du bacon, du fromage d'alpage, une sauce curry *	CHF 24.00
Le BBQ Un steak haché 100% boeuf avec du fromage, du bacon, des oignons caramélisés, une sauce BBQ *	CHF 25.00
Le Beefburger Un steak haché 100% boeuf avec du fromage, du bacon, des oignons caramélisés, du ketchup * et de la moutarde	CHF 25.00
Le Parisien Un steak haché 100% boeuf avec de la salade, des oignons caramélisés et notre beurre Café de Paris	CHF 25.00
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 26.00
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 28.00

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

Nos pizzas

33 cm

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

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

Coupe vermicelle revisité façons XIII

Des vermicelles qui n'en sont plus

CHF 09.50

Le café macaron

Un café ou un thé servi avec un macaron maison

CHF 06.50

Le café gourmand

Un café ou un thé servi avec ses gourmandises du jour

CHF 11.50

Trio de macarons maisons

CHF 09.50

Mousse au Toblerone et son coulis de fruits rouges

CHF 09.50

Mille-Feuille maison aux framboises fraîches

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

