

CARTE DES GLACES

NOS GLACES

Vanille
Chocolat
Café
Menthe-chocolat
Yaourt

NOS SORBETS

Fraise
Citron vert
Citron jaune
Framboise
Myrtille
Mangue
Poire

NOS COUPES 9.50€ la coupe

Dame blanche : 2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly
Café liégeois : 2 boules café, café expresso, chantilly
Chocolat liégeois : 2 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly

COUPE DU HIRTZ 12.00€ la coupe

Coupe Bayles : 1 boule de chocolat, 1 boule de café, 1 boule vanille, arrosée Bayles, chantilly

Irish Liégeois : 2 boules café, expresso, sucre de canne, whisky, chantilly

1 boule 2.70 €
2 boules 4.90 €
3 boules 6.50 €

LES COCKTAILS ET BIÈRES


Les cocktails du HIRTZ

SANS ALCOOL - Le Maeva's jus d'orange, jus de pamplemousse, jus d'abricot, grenadine	5.00 €
Le Spritz du Hirtz Aperol, Prosecco	8.00 €
Kansan Crème de mure, liqueur de litchi, jus de pamplemousse, crémant	8.00 €
Poirachute Rhum Bacardi, liqueur de poire et vanilla, ginger ale, Crémant	8.00 €
Retour du Printemps... Fleurs de Sureau, Crémant D'alsace, Mojito Tonic, Eau de jasmin	8.00 €

Les apéritifs (4cl)

Kir Crémant cave Vieil Armand (mûre, cassis, framboise, pêche, fleurs de sureau)	5.30 €
Kir Vin Blanc (mûre, cassis, framboise, pêche, fleurs de sureau)	4.00 €
Martini Blanc, Martini Rouge Ricard, Pastis 51	4.30 €
Porto Blanc, Porto Rouge Campari, Aperol,	4.30 €
Suze	4.20 €

Les bières pressions

Kronenbourg Tigre Bock	3.20 €	5.50 €
Licorne Black	3.30 €	5.80 €
Licorne Bio 	3.30 €	5.80 €
Grimbergen Blanche	3.30 €	5.80 €
Pietra (à la châtaigne)	3.30 €	5.80 €
Bête des Vosges	3.30 €	5.80 €
Blanche de Bruxelles rosé	3.30 €	5.80 €
Grimbergen Rouge	3.30 €	5.80 €
Amer, Picon, Cynar	3.90 €	6.80 €
Panaché, Monaco	3.00 €	5.50 €



Composez votre repas selon vos envies dans la carte des terroirs ou la carte été.

CARTE DES TERROIRS

MENU ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 30€

LES ENTRÉES

- TERRINE DE POISSON** 6.00 €
Fish Terrine / Fischterrine
- PÂTÉ EN CROÛTE** 6.00 €
Meat pie / Hackbraten

LES PLATS

- FAUX FILET DE BŒUF PERSILLÉ**, jus réduit au pinot noir, cuisson basse température, Pommes au four et légumes 18.50 € 🍴
Beef sirloin with parsley, reduced Pinot noir jus, low temperature cooking / Rinderfilet mit Petersilie, reduziertem Pinot Noir Jus, Niedertemperaturkochen,
- FILET DE DORADE FRAICHE À LA PLANCHA** 18.50 € 🍴
beurre persillé - Tartare de légumes chaud
Fresh sea bream fillet a la plancha, parsley butter Hot vegetable tartare / Frisches Seebrassenfilet a la Plancha, Petersilienbutter Heißes Gemüsetartar
- SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU ROMARIN (180GR)** 18.50 € 🍴
Pommes au four et légumes
Mice of lamb confit with rosemary (180gr) Baked potato and vegetables / Lammconfit mit Rosmarin (180gr) Ofenkartoffel und Gemüse

LES DESSERTS

- VACHERIN GLACÉ** 5.50 €
Iced Vacherin - ismeringue mit Schlagsahne
- CROQUANT AU CHOCOLAT** 5.50 €
Chocolate crunch / Knackig mit der Schokolade

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) 8.50 €
Nuggets et frites ou Mix Grill enfant + glace
Nuggets and fries or Mix Grill + ice cream -
Nuggets und Pommes + Mix Grill + Eiscreme

LA CARTE ÉTÉ

LES SALADES

- SALADE VIGNERONNE** : cervelas, gruyère, cornichons, oeuf dur, tomate, salade verte 12.50 € 🍴
Winegrower Salade / Winegrower Salat
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD** 12.50€ 🍴
oeuf dur, tomates, fromage de chèvre sur sa tartine de pain
Warm goat cheese salad / Warmer Ziegenkäsesalat
- SALADE ITALIENNE**, salade verte, melon, jambon de parme, tomate confite, mozzarella 13.50 € 🍴
Italian salad (Green salad, melon, parma ham, candied tomato, mozzarella) / Italienischer Salat (Grüner Salat, Melone, Parmaschinken, kandierte Tomate, mozzarella)

LES PLATS















- TARTARE DE LÉGUMES CHAUD** 12.50 € 🍴 
Hot vegetable tartare / Heißes Gemüsetartar
- MIX GRILL** (Merguez, saucisse blanche, boeuf, volaille) Pomme au four et légumes 18.50 € 🍴
MIX GRILL (Merguez, white sausage, beef, poultry) Baked potato and vegetables / MIX GRILL (Merguez, Weißwurst, Rind, Geflügel) Ofenkartoffel und Gemüse
- SAUMON FRAIS GRILLÉ SUR PEAU (200gr)**, sauce beurre à l'ail et risotto aux légumes 20.00 € 🍴
Fresh grilled salmon on the skin, garlic butter sauce and vegetable risotto / Frisch gegrillter Lachs auf der Haut, Knoblauchbuttersauce und Gemüserisotto
- PLUMA IBÉRIQUE GRILLÉ AIL ET FINES HERBES (200gr)** 25.00 € 🍴
Pomme au four et légumes
Grilled Iberian pluma with garlic and fine herbs Baked potato and vegetables / Gegrillte iberische Pluma mit Knoblauch und feinen Kräutern Ofenkartoffel und Gemüse
- FILET DE BOEUF SAUCE MORILLES (200gr)** 29.00 € 🍴
Pomme au four et légumes
Beef fillet with morel sauce (200gr) Baked potato and vegetables / Rinderfilet mit Morchelsauce (200gr) Ofenkartoffel und Gemüse

LES DESSERTS

- TARTE DU MOMENT** *Pie of the moment - Torte des moments* 5.50 € 🍴
- CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE** *Crème brûlée* 6.50 € 🍴

 **Smartbox - Escapade détente gourmande - Détente et auberge : entrée + plat + dessert dans la carte des terroirs UNIQUEMENT.**

LES VINS WINES/ WEINE

	12cl	25cl	50cl
♥ Coup de cœur Crush/ Favorit			
Rosé Luberon Apolline <i>Château Fontvert AOP</i>	4,50 €	9,00 €	17,00 €
Les Cimel Rouge Costière de Nîmes <i>Château d'Or et de Gueules</i>	4,50 €	9,00 €	17,00 €
Le vin du HIRTZ Blanc Cahors <i>J-L Baldes</i>	3,50 €	7,00 €	13,00 €
Le vin du HIRTZ Rouge Cahors <i>J-L Baldes</i>	3,50 €	7,00 €	13,00 €
■ Alsace Alsace /Elsass			
Edelzwicker <i>Domaine Brucker</i>	3,00 €	6,00 €	11,00 €
Pinot blanc <i>Cave du Vieil Armand</i>	4,00 €	8,00 €	15,00 €
Pinot gris <i>Domaine E. Meyer</i>   	4,50 €	9,00 €	17,00 €
Riesling <i>Domaine E. Meyer</i>   	4,50 €	9,00 €	17,00 €
Pinot Noir Rosé <i>Domaine E. Meyer</i>   	4,50 €	9,00 €	17,00 €
Rouge d'Alsace <i>Domaine M. Haegelen</i>	5,50 €	11,00 €	21,00 €
Gewurztraminer <i>Cuvée Rocher du Cerf</i> <i>Domaine E.Meyer</i>   	6,00 €	12,00 €	23,00 €
Muscat <i>Cave du Vieil Armand</i>	4,00 €	8,00 €	15,00 €
Crémant brut <i>Domaine E.Meyer</i>   	5,00 €		
■ Autres régions Other regions / Andere Regionen			
Sauvignon Petite Perriere <i>Domaine de Saget</i>	4.50 €	9.00 €	17.00 €
Chardonnay <i>Domaine de Cibadies</i>	4.50 €	9.00 €	17.00 €
■ Rouge Red / Rot			
Bordeaux supérieur <i>Château Bois Favereau</i>	5,00 €	10,00 €	19,00 €
Bourgogne H. Côtes de Beaune <i>Domaine de la Confrérie</i>	6,00 €	12,00 €	23,00 €
Languedoc La Clape <i>Château Capitoul</i>	5,00 €	10,00 €	19,00 €
Côtes-du-Rhône <i>Roc de St Jean</i>	3,00 €	6,00 €	11,00 €

🍴 = Fait Maison - La carte des allergènes est affichée à l'entrée de l'Auberge Nous sommes une entreprise adaptée et nous en sommes FIERS Tarifs valables jusqu'au 31.08.21