

MENU DES TERROIRS

MENU ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 30€

LES ENTRÉES


SOUPE DE MOULES SAFRANÉE ET SES CROÛTONS 
Saffron soup of mussels / Safransuppe aus Muscheln

TARTINE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS 
Wild mushroom toast / Toast mit Knoblauch und Waldpilzen

LES PLATS

TOURNEDOS DE CABILLAUD (180gr), baies de verveine et légumes oubliés 
Cod tournedos, verbena berries & forgotten vegetables / Kabeljau-Tournedos, Eisenkrautbeeren & vergessenes Gemüse

MÉDAILLON DE VEAU (180gr), sauce foie gras, légumes oubliés et spaetzles ou frites 
Veal medallion, foie gras sauce, Forgotten vegetables & spaetzles or fries / Kalbs-medallion, Gänselebersauce, Vergessenes Gemüse & Spätzle oder Pommes

CIVET DE BICHE (180gr), spaetzles et pommes confites aux airelles 
Doe stew, spaetzles & candied apples with cranberries / Rehragout, Spätzle & kandierte Äpfel mit Preiselbeeren

LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS, MUNSTER ET TOMMES 
Plate of cheese from our regions / Käseplatte aus unseren Regionen

BÛCHE FAÇON FORÊT-NOIRE 
Black Forest log / Schwarzwald-Protokoll

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

NUGGETS et frites + 1 boule de glace **8.50 €**

Nuggets and fries + 1 scoop of ice cream / Nuggets und Pommes + 1 Kugel Eis

MÉDAILLON DE VEAU, spaetzles + 1 boule de glace **12.00 €**

Veal medallion, spaetzles + 1 scoop of ice cream / Kalbsmedallion, Spätzle + 1 Kugel Eis

CABILLAUD, spaetzles + 1 boule de glace **12.00 €**

Cod, spaetzles + 1 scoop of ice cream / Kabeljau, Spätzle + 1 Kugel Eis



Notre entreprise adaptée compte 60 % de travailleurs handicapés dans nos équipes. Nous accueillons également plusieurs apprenti(e)s et stagiaires.

Merci pour votre indulgence et votre soutien solidaire.

Our adapted company has 60% of disabled workers in our teams.

Thank you for your indulgence and solidarity. Unser angepasstes Unternehmen hat 60 % behinderte Arbeitnehmer in unseren Teams.

Vielen Dank für Ihre Geduld und Solidarität.


LES ENTRÉES À LA CARTE

TARTINE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS 
Wild mushroom toast / Wildpilztoast


6.00 € 

SOUPE DE MOULES SAFRANÉE

Saffron soup of mussels / Safransuppe aus Muscheln

6.00 € 

VELOUTÉ DE POTIRON, BRISURE DE MARRONS 
Pumpkin soup, chopped chestnuts / Kürbissuppe, gehackte Kastanien

8.50 € 

SALADE DE MÂCHE, LARD PAYSAN, ŒUF DUR & CROÛTONS

Lamb's lettuce, farmer's bacon, hard-boiled egg & croutons / Feldsalat, Bauerns-peck, hartgekochtes Ei & Croutons

13.50 € 

SALADE DE MÂCHE, CREVETTES, SAUMON, MANGUE ET VINAIGRETTE AU GINGEMBRE

Lamb's lettuce, shrimp, salmon, mango and ginger dressing / Feldsalat, Garnelen, Lachs, Mango und Ingwer-Dressing

15.50 € 

FOIE GRAS DE CANARD AU SEL DU TRAPPEUR, CHUTNEY D'ANANAS SAFRANÉ ET PAIN D'ÉPICES

Duck foie gras with trapper's salt, saffron pineapple chutney and gingerbread / Entenstopfleber mit Trappersalz, Safran-Ananas-Chutney und Lebkuchen

18.00 € 

LES PLATS À LA CARTE

POÊLÉE DE LÉGUMES OUBLIÉS AU BEURRE NOISETTE 
Pan-fried forgotten vegetables with brown butter / Gebratenes vergessenes Gemüse mit brauner Butter

12.50 € 

RISOTTO DE SPAETZLES AUX CHAMPIGNONS DES BOIS ET TUILE DE MUNSTER D'ALSACE 
Risotto of spaetzles with wild mushrooms & Alsatian Munster tile / Spätzlerisotto mit Waldpilzen & Elsässer Münsterkachel

15.00 € 

BURGER DU HIRTZ (180gr), LEHMATEN ET MUNSTER & FRITES

Hirtz burger (180g), Lehmaten and Munster & fries / Hirtz Burger (180g), Lehmaten und Munster & Pommes

18.00 € 

BURGER DU HIRTZ VERSION XL XL Version /

23.00 € 

CIVET DE BICHE (180gr), SPAETZLES & POMMES CONFITES AUX AIRELLES

Doe stew (180g), spaetzles & candied potatoes with cranberries / Rehragout (180g), Spätzle & kandierte Kartoffeln mit Preiselbeeren

18.50 € 

TOURNEDOS DE CABILLAUD (180gr), BAIES DE VERVEINE & LÉGUMES OUBLIÉS

Cod tournedos (180g), verbena berries & forgotten vegetables / Kabeljau Tournedos (180g), Eisenkrautbeeren & vergessenes Gemüse

18.50 € 

MÉDAILLON DE VEAU (180gr), SAUCE FOIE GRAS, LÉGUMES OUBLIÉS & SPAETZLES

Veal medallion (180g), foie gras sauce, Forgotten vegetables & spaetzles / Kalbs-medallion (180g), Gänselebersauce, Vergessenes Gemüse & Spätzle

18.50 € 

FILET DE BŒUF (200gr), JUS CORSÉ AU PINOT NOIR D'ALSACE & PAILLASSON DE POMMES DE TERRE

Beef tenderloin (200g), full-bodied Alsatian pinot noir jus & potato doormat / Rinder-filet (200g), vollmundiger Elsässer Spätburgunderjus & Kartoffel-Fußmatte

29.00 € 

LES COCKTAILS ET BIÈRES COCKTAILS AND BEERS

Les cocktails du HIRTZ

12cl

Légende d'Automne

Calvados Magloire, grand Marnier Cordon Rouge, jus d'orange, sirop de grenadine, crémant

8.00 €

Flamant Rose

Gin G'wines, crème de framboise, jus de citron jaune, blanc d'œuf, sirop de Litchi, sirop de sucre de canne

8.00 €

Mise à l'amande

Cognac Remy Martin, Amaretto DiSaronno, limonade, jus de Pomme, citron vert, Bitter Angostura

8.00 €

Santa Clausa

Sirop de pain d'épices, liqueur Italicus, Golden Eight, bière Blanche Grimbergen

8.00 €

SANS ALCOOL - Sobriété

Sirop de grenadine, sirop de Fruits de la Passion, jus de Pamplemousse, jus d'orange, jus d'ananas

5.00 €

Les bières pressions

25cl

50cl

Tigre Bock 5.5%

Bière blonde aux arômes de Malt et notes briochées

3.20 €

5.50 €

Licorne Bio 4.7% 

Bière Blonde bio aux notes florales

3.30 €

5.80 €

Fischer 3 Houblons 7.2%

Bière Blonde aux notes agrumes et fruits exotiques

3.30 €

5.80 €

Lagunitas IPA 6.2 %

Bière Blonde IPA aux notes de Pamplemousse et houblons

3.30 €

5.80 €

Grimbergen Blanche 6%

Bière Blanche aux notes d'agrumes, bergamote, coriandre, et fruits jaunes

3.30 €

5.80 €

Fischer Dorelei 6.3%

Bière ambrée aux notes de pain d'épices, caramel et malt

3.30 €

5.80 €

Eguzki 6%

Bière Basque Ambrée aux arômes torréfiés et de biscuit apporté par les malts chocolat

3.30 €

5.80 €

Amer, Picon, Cynar

3.90 €

6.80 €

Panaché, Monaco

3.00 €

5.50 €

Carte complète des apéritifs sur demande.



Auberge ouverte jusqu'à 23h - dernier plat chaud à 21h30



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

CARTE DES DESSERTS

Dessert menu / Dessertkarte

LES DESSERTS Desserts

Assiette de fromage de nos régions, Munster et tommes <i>Plate of cheese from our regions, Munster and tommes / Käseplatte aus unseren Regionen, Münster und Tommes</i>	5,50 €
Tarte aux fruits du moment <i>Fruit tart of the moment/ Obsttorte des Augenblicks</i>	5,50 €
Bûche façon Forêt-Noire <i>Black Forest log/ Schwarzwald-Protokoll</i>	5,50 €
Torche aux marrons <i>Browns torchs/ Browns Fackeln</i>	8,00 €
Crème brûlée au pralin <i>Crème Brûlée mit Praline / Creme brulee with praline</i>	8,00 €
Poire rôtie, frangipane, crumble à la cannelle & glace vanille <i>Roasted pear, frangipane, cinnamon crumble and vanilla ice cream / Geröstete Birne, Frangipane, Zimtstreusel und Vanilleeis</i>	8,00 €

NOS GLACES et SORBETS

Our ice cream and sorbets/ unsere Eis und Sorbets

Vanille	Fraise	1 boule 2.70 € 2 boules 4.90 € 3 boules 6.50 €
Chocolat	Citron vert	
Café	Citron jaune	
Menthe-Chocolat	Framboise	
Yaourt	Myrtille	
	Mangue	
	Poire	

LES COUPES Cups / Eisbecher

Dame blanche : 2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	9.50 € la coupe
Café liégeois : 2 boules café, café expresso, chantilly	
Chocolat liégeois : 2 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly	

Coupe Bayles : 1 boule de chocolat, 1 boule de café, 1 boule vanille, arrosée Bayles, chantilly	12.00 € la coupe
Irish Liégeois : 2 boules café, expresso, sucre de canne, whisky, chantilly	
Banana Split : 1 boule fraise, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, chocolat chaud, chantilly	

LES VINS WINES/ WEINE

Coup de cœur Crush/ Favorit

	12cl	25cl	50cl
Le vin du HIRTZ Blanc Cahors <i>J-L Baldes</i> Vin blanc Domaine Cauhapé l'Eclipse	3,50 €	7,00 €	13,00 €
Le vin du HIRTZ Rouge Cahors <i>J-L Baldes</i> Vin rouge Cahors au coin du bois	3,50 €	7,00 €	13,00 €
	6,50 €	13,00 €	25,00 €

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>	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 €