


MENU DES TERROIRS

MENU ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 30€

LES ENTRÉES

SALADE CAPRESE (salade verte, bille de mozzarella, jambon Italien et vinaigrette au basilic) 

Caprese salad (green salad, mozzarella ball, Italian ham and basil vinaigrette) / Caprese-Salat (grüner Salat, Mozzarellakugel, italienischer Schinken und Basilikum-Vinaigrette)


STRUDEL DE SAUMON FUMÉ, salade verte 

Smoked salmon strudel, green salad / Geräucherter Lachsstrudel, grüner Salat

LES PLATS

FILET DE BAR GRILLÉ CRÉMEUX CITRONNÉ (150gr) et son risotto bambou 

Creamy lemon bass fillet and bamboo risotto, Cremiges Zitronenbarschfilet und Bambusrisotto

DEMI-MAGRET DE CANARD, jus réduit au Calvados, pommes confites avec spaetzles et légumes du moment 

Half duck breast, Calvados juice, candied apples spaetzles and seasonal vegetables / Halbe Entenbrust, Calvadossaft, kandierte Äpfel Spätzle und Saisongemüse

JARRET DE PORC (300gr), **SAUCE MUNSTER**, spaetzles et légumes du moment 

Pork knuckle, munster sauce, spaetzles and seasonal vegetables / Schweinshaxe, Münstersauce, Spätzle und Saisongemüse

LES DESSERTS

BISCUIT AU CHOCOLAT

Chocolate biscuit / Schokoladenkeks

CRÈME CARAMEL RENVERSÉE DU CHEF 

Chef's upside-down creme caramel / Chef's Upside-Down-Creme Karamell /

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

NUGGETS et frites + glace **8.50 €**

Nuggets and fries + 1 ice cream / Nuggets und Pommes + 1 Eis

FISH AND CHIPS et frites + glace **8.50 €**


Fish and chips and fries + 1 ice cream / Fisch und Pommes + 1 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

SALADE ITALIENNE (salade, melon, pastèque, jambon cru italien, billes de mozzarella, tomates séchées) **14.50 €** 

Italian salad (salad, melon, watermelon, Italian raw ham, mozzarella balls, sun-dried tomatoes) / Italienischer Salat (Salat, Melone, Wassermelone, italienischer Rohschinken, Mozzarellakugeln, sonnengetrocknete Tomaten)

POKÉ BOWL DE SAUMON FUMÉ (saumon fumé, riz thaï, fèves de soja, concombre, radis, citron, graines de tournesol) **14.50 €** 

smoked salmon poke bowl (salmon, Thai rice, soy beans, cucumber, radish, lemon, sunflower seeds) / Poke Bowl mit geräuchertem Lachs (Lachs, Thai-Reis, Sojabohnen, Gurke, Rettich, Zitrone, Sonnenblumenkerne)

SALADE TERRE-MER (salade, foie gras, saumon fumé, magret fumé) **14.50 €** 

Land and sea salad (salad, foie gras, smoked salmon, smoked duck breast) / Land- Meer-Salat (Salat, Gänseleber, geräucherter Lachs, geräucherte Entenbrust)

Toutes nos salades peuvent se faire en version plat avec supplément de 5€.

LES PLATS À LA CARTE

supplément assiette de frites ou spaetzles ou légumes 5€

CASSOLETTE DE SPAETZLES, CHAMPIGNON DE PARIS ET MUNSTER  **15.00 €** 

Cassolette von Spätzle, Champignons Paris in Münster/ Cassolette of spaetzles, mushroom Paris in Munster

BURGER MONTAGNARD, frites et salade (galette de pommes de terre, bacon, sauce Hirtz, fromage à raclette de la ferme et munster, steak haché, pain burger maison) **18.50 €** 


Mountain burger, fries, salad / Bergburger, Pommes, Salat
VERSION XL XL-Version

JARRET DE PORC (300gr), **SAUCE MUNSTER**, spaetzles et légumes du moment **18.50 €** 

Pork knuckle, munster sauce, spaetzles and seasonal vegetables / Schweinshaxe, Münstersauce, Spätzle und Saisongemüse

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU ROMARIN (150gr), spaetzles et légumes du moment **19.00 €** 

Lamb shank confit with rosemary, spaetzles and vegetables / Lammhaxe-Confit mit Rosmarin, Spätzle und Gemüse

MAGRET DE CANARD ENTIER jus réduit au Calvados, pommes confites avec spaetzles et légumes du moment **22.00 €** 

Duck breast, Calvados juice, Spaetzles, seasonal vegetables and candied apples/ Entenbrust, Calvadossaft, Spätzle, Saisongemüse und kandierte Äpfel

FILET DE BAR GRILLÉ (150gr) **CRÉMEUX CITRONNÉ** et son risotto bambou **22.00 €** 

Creamy lemon bass fillet and bamboo risotto, Cremiges Zitronenbarschfilet und Bambusrisotto

LES COCKTAILS ET BIÈRES

COCKTAILS AND BEERS

Les cocktails du HIRTZ

Basilic Instinct **8.00 €**

Feuilles de basilic, sirop basilic, vodka, liqueur de melon Midori, coulis de passion, Schweppes agrumes

Elixir concombre **8.00 €**

Gin Hendricks, liqueur de sureau, Ginger ale, concombre, poivre de Timut

Soleil de Menton **8.00 €**

Limoncello, Jus de citron vert, Schweppes Méditerrané

Retour de Printemps **8.00 €**

Liqueur St Germain, sirop mojito, Queen's tonic, crémant, spray de jasmin

Le Pomme d'amour **8.00 €**

Vodka, Manzana, Sirop Apple Pie, Sirop grenadine, Jus d'Ananas, Jus de citron vert

SANS ALCOOL - Délicatesse **6.00 €**

Coulis de fruits rouge, concombre, sirop de fleurs de sureau, Ginger Ale, Citron vert

Les bières pressions

Tigre Bock 5.5% **3.20 €** **5.50 €**

Bière blonde aux arômes de Malt et notes briochées

Licorne Bio 4.7%  **3.40 €** **5.90 €**

Bière Blonde bio aux notes florale

Fischer 3 Houblons 7.2% **3.40 €** **5.90 €**

Bière Blonde aux notes agrumes et fruits exotiques

Lagunitas IPA 6.2 % **3.40 €** **5.90 €**

Bière Blonde IPA aux notes de Pamplemousse et houblons

Grimbergen Blanche 6% **3.40 €** **5.90 €**

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

Gallia Champ Libre 5,8% **3.40 €** **5.90 €**

Houblon Fruité et Floral associé à des notes céréales.

Eguzki 6% **3.40 €** **5.90 €**

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

Amer, Picon, Cynar **3.90 €** **6.80 €**

Panaché, Monaco **3.00 €** **5.50 €**

Carte complète des apéritifs sur demande.



Dernier plat chaud à 21h30 maximum. Nos portes ferment à 22h du dimanche au jeudi et 23h vendredi-samedi. Nos équipes vous remercient pour votre compréhension.



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>	6,50 €	
Tarte aux myrtilles <i>Blueberry pie / Heidelbeerkuchen</i>	6,00 €	☞
Biscuit au chocolat <i>Chocolate biscuit / Schokoladenkeks</i>	6,00 €	
Tarte au fromage blanc <i>White Cheese Pie / Weißer Käsekuchen</i>	7,00 €	☞
Crème brûlée Vanille <i>Vanilla crème brûlée / Vanille Crème Brûlée</i>	8,00 €	☞

NOS GLACES et SORBETS

Our ice cream and sorbets/ unsere Eis und Sorbets

Vanille	Citron jaune	1 boule 2.80 € 2 boules 5.10 € 3 boules 6.70 € Supp chantilly 0.50 €
Café	Framboise	
Chocolat au lait	Fruit de la passion	
Nutty (<i>chocolat au lait noisette au Gianduja</i>)	Orange	
Stracciatella	Pamplemousse	
Amarena		
Tentation meringué (<i>vanille framboise, meringue, chocolat blanc</i>)		

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 Tentation meringuée : 2 boules tentation meringuée, chantilly, meringue	
Coupe Nutty : 1 boule Nutty, 1 boule vanille, Nutella, chantilly	
Coupe du Hirtz : 1 boule stracciatella, 1 boule amarena, cerise amarena, chantilly, arrosée Kirsch	12.00 € la coupe

LES VINS WINES/ WEINE

12cl 25cl 50cl Bouteille
 ♥ Coup de cœur Crush/ Favorit

♥ Vins blancs				
IGP Ardèche Viognier «Eglantier»	5,50 €	10,00 €	19,00 €	28,00 €
Bergerac   Château Tour des Gendres 2020	6,00 €	11,00 €	21,00 €	31,00 €
♥ Vins rouges				
AOP St Chinian La Madura	6,00 €	11,00 €	21,00 €	31,00 €
AOP Bandol Moulin de la Roque	7,00 €	13,00 €	25,00 €	37,00 €
♥ Vin rosé				
ALP Luberon Apolinne	4,50 €	9,00 €	17,00 €	24,00 €

Alsace Alsace /Elsass

Edelzwicker Domaine Brucker	3,00 €	6,00 €	11,00 €	-
Pinot blanc Cave du Vieil Armand	4,00 €	8,00 €	15,00 €	22,00 €
Pinot gris Domaine E. Meyer   	4,50 €	9,00 €	17,00 €	24,00 €
Riesling Domaine E. Meyer   	4,50 €	9,00 €	17,00 €	24,00 €
Pinot Noir Rosé Domaine E. Meyer   	4,50 €	9,00 €	17,00 €	24,00 €
Rouge d'Alsace Domaine M. Haegelen	5,50 €	11,00 €	21,00 €	30,00 €
Gewurztraminer Cuvée Rocher du Cerf	6,00 €	12,00 €	23,00 €	31,00 €
Domaine E. Meyer   				
Muscat Cave du Vieil Armand	4,00 €	8,00 €	15,00 €	22,00 €
Crémant brut Domaine E. Meyer   	5,00 €	-	-	24,00 €

■ Rouge Red / Rot

Bordeaux supérieur Château Bois Favereau	5,00 €	10,00 €	19,00 €	28,00 €
Bourgogne H. Côtes de Beaune Domaine de la Confrérie	6,00 €	12,00 €	23,00 €	29,00 €
Languedoc La Clape Château Capitoul	5,00 €	10,00 €	19,00 €	28,00 €
Côtes-du-Rhône Roc de St Jean	3,00 €	6,00 €	11,00 €	-

