

MENU DES TERROIRS

MENU ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 30€

LES ENTRÉES

TARTARE DE DAURADE ET GAMBAS AUX AGRUMES

Sea bream tartare and prawns with citrus fruits / Doradentatar und Garnelen mit Zitrusfrüchten



SALADE VIGNERONNE

Winegrower salad / Winzersalat



LES PLATS

PAVE DE TRUITE SAUMONÉE D'ALSACE EN HABIT VERT (150gr),

sauce Riesling, choucroute et pommes de terre vapeurs

Alsation salmon trout steak dressed in green, Riesling sauce, sauerkraut and steamed potatoes / Elsässer Lachsforellensteak in grünem Dressing, Rieslingsauce, Sauerkraut und Dampfkartoffeln



PALERON DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE (180gr), jus corsé de veau, spaetzles et légumes du moment

Low temperature veal chuck (180g), strong veal jus, spaetzles and seasonal vegetables / Niedertemperatur Kalbsfutter (180g), kräftiger Kalbsjus, Spätzle und Saisongemüse



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

Lamb shank confit with rosemary (150gr), spaetzles and seasonal vegetables / Konfitierte Lammkeule mit Rosmarin (150gr), Spätzle und Saisongemüse



LES DESSERTS

PARFAIT GLACÉ AU CITRON

Lemon Iced Parfait / Parfait mit Zitroneneis



CROQUANT AU CHOCOLAT ET CRÈME ANGLAISE

Chocolate crunch and custard / Schoko-Crunch und Pudding

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

NUGGETS et frites + glace

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

9.00 €

SPAETZLES BOLOGNAISE + glace

Bolognese spaetzles + ice cream + Bolognese Spätzle + Eis

9.00 €



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

CASSOLETTE DE 6 ESCARGOTS 8.00€
CASSOLETTE DE 12 ESCARGOTS 14.00€

SALADE VIGNERONNE *Winegrower salad / Winzersalat*

9.00 €



SALADE FRAICHEUR (salade, jambon cru, melon, pastèque, tartare de légumes)

14.00 €



Version Végétarienne sans jambon

VÉGÉ

Fresh salad from Hirtz (salad, raw ham, melon, watermelon, vegetable tartar) / Frischer Salat von Hirtz (Salat, Rohschinken, Melone, Wassermelone, pflanzliches Tatar)

SALADE DE LA MER (tartare de daurade, gambas, saumon fumé) 14.00 €



Seafood salad (sea bream tartare, king prawns, Smoked salmon) / Meeresfrüchtesalat (Doradentatar, Riesengarnelen, Räucherlachs)

SALADE DU HIRTZ (salade, foie gras, saumon fumé, magret fumé) 14.50 €



Land and sea salad (salad, foie gras, smoked salmon, smoked duck breast) / Land-See-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 AUX LÉGUMES ET TOMME D'ALSACE

VÉGÉ

15.00 €



Cassiolette of spaetzles with vegetables and tomme cheese from alsace / Spätzle-Cassiolette mit Gemüse u Tomme-Käse aus dem Elsass

BŒUF GROS SEL (180gr), crudités et salade verte

17.50 €



Coarse beef, raw vegetables and green salad / Grobes Rindfleisch, Rohes Gemüse und grüner Salat

BURGER D'ÉTÉ (180gr), frites et salade (pain burger ciabatta, steak haché, mozzarella, pancetta, sauce parmesan basilic)

18.50 €



Summer burger (180 gr), fries and salad) / Sommerburger (180 gr), Pommes und Salat

VERSION XL *XL-Version*

24.00 €



PALERON DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE (180gr), jus corsé de veau, spaetzles et légumes du moment

18.50 €



Low temperature veal chuck (180g), strong veal jus, spaetzles and seasonal vegetables / Niedertemperatur Kalbsfutter (180g), kräftiger Kalbsjus, Spätzle und Saisongemüse

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

18.50 €



Lamb shank confit with rosemary (150gr), spaetzles and seasonal vegetables / Konfitierte Lammkeule mit Rosmarin (150gr), Spätzle und Saisongemüse

PAVE DE TRUITE SAUMONÉE D'ALSACE EN HABIT VERT (150gr), sauce Riesling, choucroute et pommes de terre vapeurs

24.00 €



Alsation salmon trout steak dressed in green, Riesling sauce, sauerkraut and steamed potatoes / Elsässer Lachsforellensteak in grünem Dressing, Rieslingsauce, Sauerkraut und Dampfkartoffeln

LES COCKTAILS ET BIÈRES

COCKTAILS AND BEERS

Les cocktails du HIRTZ

12cl

Basilic Instinct

8.00 €

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

Canopée

8.00 €

Sirop de noix de coco, Cachaça, Liqueur de Pisang Ambon, jus de citron jaune, Jus d'Ananas

Soleil de Menton

8.00 €

Limoncello, Jus de citron vert, Schweppes Méditerrané

Stephanie's

8.00 €

Liqueur de Mure, Gin Gordon's, Jus de citron jaune, Sucre de canne, Jus d'Ananas, Schweppes

Dixie

8.00 €

Rhum Bacardi, Sucre de Canne, Jus de citron, Liqueur de Fraise, Eaux Gazeuse

SANS ALCOOL - Délicatesse

6.00 €

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

Les bières pressions

25cl

50cl

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

Gallia Champ Libre 5,8%

3.40 €

5.90 €

Houblon Fruité et Floral associé à des notes céréales.

Affligem 6,7%

3.40 €

5.90 €

Bière blonde aux saveurs douces et fruitées, touches mielleuses

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

Grimbergen Rouge 5,5%

3.40 €

5.90 €

bières rouge aux arômes de fruits rouges, épices avec une note de fraîcheur

Blanche de Bruxelles rosé 4,5%

3.40 €

5.90 €

bière de couleur pamplemousse rose, note acidulé et délicatement sucré

Licorne Black 6%

3.40 €

5.90 €

Bière brune aux notes de céréales grillées, café, caramel, pruneau et agrumes

Pietra 6%

3.40 €

5.90 €

Bière légèrement ambrée à la farine de châtaigne

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, tomme et chèvre **7,00 €**

Plate of cheese from our regions, Munster, Tomme and goat cheese / Käseplatte aus unseren Regionen, Münster, Tomme und Ziegenkäse

Tarte aux myrtilles **6,00 €** ☞

Blueberry pie / Heidelbeerkuchen

Croquant au chocolat et crème anglaise **6,00 €**

Chocolate crunch and custard / Schoko-Crunch und Pudding

Parfait glacé au citron **7,00 €** ☞

Lemon Iced Parfait / Parfait mit Zitroneneis

Crème brûlée du moment **8,00 €** ☞

creme brulee / Crème Brûlée

NOS GLACES

Ice cream / Eis

Vanille

Café

Chocolat au lait

Nutty (*chocolat au lait noisette au Gianduja*)

Stracciatella

Amarena

Tentation meringué (*vanille framboise, meringue, chocolat blanc*)

Fraise

SORBETS

Citron jaune

Framboise

Fruit de la passion

Orange

Pamplemousse

Myrtille

1 boule 2.80 €

2 boules 5.10 €

3 boules 6.70 €

Supp chantilly 0.50 €

LES COUPES Cups / Eisbecher

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 Tentation meringuée : 2 boules tentation meringuée, chantilly, meringue

Coupe Nutty : 1 boule Nutty, 1 boule vanille, Nutella, chantilly

9.50 € la coupe

Coupe du Hirtz : 1 boule stracciatella, 1 boule amarena, cerise amarena, chantilly, arrosée Kirsch

Coupe La gourmande : 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule myrtille, coulis de fruits rouges, chantilly

12.00 € la coupe

LES VINS WINES/ WEINE

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

♥ Vins blancs

Sauvignon Petite Perrière 5,50 € 10,00 € 19,00 € 28,00 €

Domaine de la Perrière

Jurançon 6,00 € 11,00 € 21,00 € 31,00 €

Cauhapé l'Eclipse

♥ Vins rouges

Côtes de Forez 6,00 € 11,00 € 21,00 € 31,00 €

La Volcanique

IGP Gallician 4,50 € 8,00 € 15,00 € 22,00 €

Merlot

♥ Vin rosé

Costière de Nîmes 4,50 € 8,00 € 15,00 € 22,00 €

A boire

Alsace Alsace /Elsass

Edelzwicker 3,00 € 6,00 € 11,00 € -

Domaine Brucker

Pinot blanc 4,00 € 8,00 € 15,00 € 22,00 €

Cave du Vieil Armand

Pinot gris 4,50 € 9,00 € 17,00 € 24,00 €

Domaine E. Meyer



Riesling 4,50 € 9,00 € 17,00 € 24,00 €

Domaine E. Meyer



Pinot Noir Rosé 4,50 € 9,00 € 17,00 € 24,00 €

Domaine E. Meyer



Rouge d'Alsace 5,50 € 11,00 € 21,00 € 30,00 €

Domaine M. Haegelen

Gewurztraminer 6,00 € 12,00 € 23,00 € 31,00 €

Cuvée Rocher du Cerf

Domaine E. Meyer



Muscat 4,00 € 8,00 € 15,00 € 22,00 €

Cave du Vieil Armand

Crémant brut 5,00 € - - 24,00 €

Domaine E. Meyer



■ Rouge Red / Rot

Bordeaux supérieur 5,00 € 10,00 € 19,00 € 28,00 €

Château Bois Favereau

Bourgogne H. Côtes de Beaune 6,00 € 12,00 € 23,00 € 29,00 €

Domaine de la Confrérie

Languedoc La Clape 5,00 € 10,00 € 19,00 € 28,00 €

Château Capitoul

Côtes-du-Rhône 3,00 € 6,00 € 11,00 € -

Roc de St Jean

