

# 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 / Konfi-tierte 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 DE SAISON (salade, jambon cru, pommes poêlées, noix, raisin, tartare de légumes)

14.00 €



Version Végétarienne sans jambon

VÉGÉ

Seasonal salad (salad, raw ham, pan-fried apples, walnuts, grapes, vegetable tartare)

Salat der Saison (Salat, Rohschinken, Bratäpfel, Walnüsse, Weintrauben, Gemüsetatar)

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-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 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 / Konfi-tierte 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 chataigne

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

**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

**9.50 € la coupe**

**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*

### 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*

**Muscat** 4,00 € 8,00 € 15,00 € 22,00 €

*Domaine E. Meyer*   

**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*