

LES ENTRÉES

Starter / Vorspeise

VELOUTÉ DE PATATES DOUCES, POIREAUX AU LAIT DE COCO VÉGÉ 8.50 €

Velouté of sweet potatoes coconut leeks / Velouté von Süßkartoffeln Kokos Lauch

CROUSTILLANT MUNSTER LARDONS OIGNONS, salade verte, 12.50 €

Crispy munster bacon onions green salad / Knuspriger Munster-Speck-Zwiebel-Grünsalat

CASSOLETTE D'ESCARGOTS AIL ET PERSIL 6 pièces 8.00 €

Cassiolette snails garlic and parsley / Cassiolette Schnecken Knoblauch und Petersilie

12 pièces 16.00 €

FOIE GRAS ET TOATS BRIOCHÉS 19.50 €

Foie gras and brioche toast / Foie Gras und Brioche-Toast

LES PLATS

Dish/ meal

supplément assiette de frites ou spaetzles ou légumes 5€

BURGER VÉGÉTARIEN (pain burger, fromage Lechmatten, galette julienne de légumes (poireau, carotte, pomme de terre, oignon, ail) sauce (froide) au fromage blanc aux herbes), frites et salade verte 15.50 €

Veggie burger: burger bun, Lechmatten cheese, julienne vegetable pancake, (cold) cream cheese sauce with herbs / Veggie-Burger: Burgerbrötchen, Lechmattenkäse, Julienne-Gemüsepfannkuchen, (kalte) Frischkäsesauce mit Kräutern

BURGER DU HIRTZ (Sauce Hirtz, pain burger, Munster et Lehmatten, steak haché (180gr)), frites et salade verte 18.50 €

Hirtz burger Hirtz munster and Lochmatten sauce, minced steak (180gr), fries and salad / Hirtz-Burger Hirtz-Münster und Lochmatten-Sauce, Hacksteak (180gr), Pommes und Salat

VERSION XL XL-Version 24.00 €

JARRET D'AGNEAU CONFIT AU ROMARIN (400gr), spaetzles et légumes du moment 19.50 €

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

TRUITE SAUMONÉE D'ALSACE (180gr) aux petits légumes, sauce safranée, pommes de terre 22.00 €

Salmon trout from Alsace with small vegetables, saffron sauce, potatoes / Lachsforelle aus dem Elsass mit kleinem Gemüse, Safransauce, Kartoffeln

FAUX FILET DE BŒUF BEURRE PERSILLÉ (200gr), frites et légumes du moment 22.00 €

Filet of beef, parsley butter, fries and seasonal vegetables / Rinderfilet, Petersilienbutter, Pommes und Saisongemüse

MÉDAILLON DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE (180gr) aux saveurs de truffes, polenta grillée, légumes du moment 28.00 €

Low temperature veal medallion, truffle cream, grilled polenta, seasonal vegetables / Niedertemperatur-Kalbsmedaillon, Trüffelcreme, gegrillte Polenta, Saisongemüse

LES DESSERTS

Desserts/ Nachspeisen

ASSIETTE DE FROMAGES de nos régions 7,00 €

Plate of cheese from our regions / Käseplatte aus unseren Regionen

VACHERIN PARFUM DU MOMENT 6,00 €

Vacherin perfume of the moment / Vacherin Parfüm des Augenblicks

TARTE DU JOUR 6,00 €

Pie of the day / Torte des Tages

CHARLOTTE ORANGE CHOCOLAT 8,00 €

Chocolate Orange Charlotte / Schokoladen-Orangen-Charlotte

VERRINE MOUSSE CITRON ET SON CRUMBLE 8,00 €

Verrine, lemon mousse and its crumble / Verrine, Zitronenmousse und seine Streusel

NOS GLACES ET SORBETS

Ice cream / Eis

Vanille, Chocolat, Café, Fraise

Vanilla, Chocolate, Coffee, Strawberry

Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeere

1 boule 2.80 €

2 boules 5.10 €

3 boules 6.70 €

Supp chantilly 0.50 €

Framboise, citron

Raspberry, lemon / Himbeere, Zitrone

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 ECUREUIL

2 boules vanille, noix, sauce caramel, chantilly

9.50 € la coupe

COUPE IRISH LIÉGEOIS

1 boule café, 1 boule vanille, café expresso,

Whisky, chantilly


12€ la coupe

Dernier plat chaud à 21h30 max.

Fermeture :

Dimanche au jeudi à 22h

Vendredi et samedi 23h

 **Le fait maison est indiqué par un trait sous les produits.**

UNE SÉLECTION DES VINS



LES ENTRÉES

MENU ENTRÉE + PLAT + DESSERT

VELOUTÉ DE PATATES DOUCES, POIREAUX AU LAIT DE COCO

Velouté of sweet potatoes coconut leeks / Velouté von Süßkartoffeln Kokos Lauch

OU

CROUSTILLANT MUNSTER LARDONS OIGNONS salade verte,

Crispy munster bacon onions green salad / Knuspriger Munster-Speck-Zwiebel-Grünsalat

LES PLATS

CHOUCROUTE GARNIE DU HIRTZ

Sauerkraut

OU

TRUITE SAUMONÉE D'ALSACE aux petits légumes, sauce safranée,

potatoes

Salmon trout from Alsace with small vegetables, saffron sauce, potatoes / Lachsforelle aus dem

Elsass mit kleinem Gemüse, Safransauce, Kartoffeln

LES DESSERTS

CHARLOTTE ORANGE CHOCOLAT

Chocolate Orange Charlotte / Schokoladen-Orangen-Charlotte

OU

VACHERIN DU MOMENT

Vacherin of the moment / Vacherin des Augenblicks

CARTE ENFANTS

(jusqu'à 12 ans)

KIND'BURGER : pain burger, sauce mayo ketchup, 12.00 €

tender de poulet, Lehmatten et frites

Kind'Burger: burger bun, ketchup mayo sauce, ground beef, Lechmatten and fries /

Kind'Burger: Burgerbrötchen, Ketchup-Mayo-Sauce, Hackfleisch, Lechmatten und Pommes

TENDER DE POULET et frites 8.00 €

Chicken tender, fries / Hähnchenbrustfilet, Pommes

1 BOULE DE GLACE 2.00 €

1 scoop of ice cream / 1 Kugel Eis

CROQUANT CHOCOLAT 4.00 €

Crunchy chocolate / Knusprige Schokolade

Eau du robinet en carafe disponible gratuitement. Carte des allergènes sur demande.

Smartbox - Coffrets bon cadeau (Expérience, Détente et auberge, Parenthèse Nordique... : entrée + plat + dessert dans la carte des terroirs UNIQUEMENT.



Notre entreprise adaptée compte 60 % de travailleurs handicapés. Nous accueillons également plusieurs apprenti(e)s et stagiaires. Merci pour votre indulgence et votre soutien solidaire.