

MENU DES TERROIRS

MENU ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 30€

LES ENTRÉES

VELOUTÉ DE COURGE MUSQUÉE, chantilly noisette
Butternut squash soup / Butternut-Kürbis-Suppe



TERRINE DU HIRTZ AU PORC, champignons des bois et châtaignes
Terrine of Hirtz / Terrine von Hirtz



LES PLATS

CIVET DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR (160gr), choux rouge
aux châtaignes et pommes confites, spaetzles



Deer stew with grand veneur sauce, red cabbage with chestnuts and apples, spaetzles /
Hirschragout mit Grand-Veneur-Sauce, Rotkohl mit Kastanien und Äpfeln, Spätzle

FILET DE ST PIERRE (180gr), sauce crustacés, risotto crémeux au
mascarpone



John Dory fillet, shellfish sauce, creamy mascarpone risotto / Petersfischfilet,
Schalentiersauce, cremiges Mascarpone-Risotto

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



Lamb shank confit with rosemary, spaetzles, seasonal vegetables / Lammhaxe-Confit
mit Rosmarin, Spätzle, Saisongemüse

LES DESSERTS

CHEESECAKE SPÉCULOOS CARAMEL BEURRE SALÉ



Salted butter caramel speculoos cheesecake / Gesalzener Butter-Karamell-Spekulatius-
Käsekuchen

TIRAMISU AUX FRUITS DU MOMENT



Seasonal fruit tiramisu / Tiramisu aus saisonalen Früchten

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

NUGGETS et frites + glace 9.00 €

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

SPAETZLES BOLOGNAISE + glace 9.00 €

Bolognese spaetzles + ice cream + Bolognese Spätzle + 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

VELOUTÉ DE COURGE MUSQUÉE, chantilly noisette 8.00€
Butternut squash velouté, hazelnut whipped cream / Butternut-Kürbis-Velouté,
Haselnuss-Schlagsahne

SALADE DE LÉGUMES D'ANTAN RÔTIS, ŒUF MOLLET 12.00 € **VÉGÉ**
Salad of roasted heirloom vegetables and soft-boiled egg / Salat aus
geröstetem Erbstückgemüse und weich gekochtem Ei
Version Grande salade +5€

PETITE ASSIETTE DU POTAGER (houmous, terrine de 12.00 € **VÉGÉ**
légumes, velouté, salade verte, ...)
hummus, terrine of vegetables, velouté, green salad / Hummus, Terrine von
Gemüse, Velouté, grüner Salat

Version Grande assiette +5€

TERRINE DU HIRTZ AU PORC champignons des bois et 14.50 €
châtaignes
Terrine of Hirtz / Terrine von Hirtz

LES PLATS À LA CARTE

supplément assiette de frites ou spaetzles ou légumes 5€

CASSOLETTE DE SPAETZLE AUX CHAMPIGNONS 16.50 € **VÉGÉ**
DES BOIS, SAUCE PARMESAN, GRATINÉ
Mushroom spaetzle casserole forest, parmesan sauce, au gratin / Champignon-
Spätzle-Auflauf Wald, Parmesansauce, gratiniert

BURGER ITALIEN (180gr), frites et salade (pain burger, steak 18.50 €
haché, mozzarella, pancetta, sauce parmesan basilic)
Italian burger (180 gr), fries and salad / Italienischer Burger (180 gr), Pommes und
Salat
VERSION XL XL-Version

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU ROMARIN (150gr), spaetzles et 18.50 €
légumes du moment
Lamb shank confit with rosemary (150gr), spaetzles and seasonal vegetables /
Konfitierte Lammkeule mit Rosmarin (150gr), Spätzle und Saisongemüse

FILET DE ST PIERRE (180gr), sauce crustacés, risotto crémeux au 22.50 €
mascarpone
John Dory fillet, shellfish sauce, creamy mascarpone risotto / Petersfischfilet,
Schalentiersauce, cremiges Mascarpone-Risotto

PLUMA IBÉRIQUE BEURRE PERSILLÉ (180gr) , spaetzles et 26.00 €
légumes du moment
Iberian pluma with parsley butter, spaetzles and seasonal vegetables / Iberische
Pflaume mit Petersilienbutter, Spätzle und Saisongemüse

Eau du robinet en carafe disponible gratuitement sur simple demande.

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

LES COCKTAILS ET BIÈRES

COCKTAILS AND BEERS

Les cocktails du HIRTZ 12cl

Jardin d'Hiver 9.00 €
Rhum épicié, amaretto, jus de citron, ginger beer, sirop de spéculos, bitter orange,
noix de muscade
Fruit défendu 9.00 €
Calvados, Manzana, sirop tarte aux pomme, pomm' lisbeth, jus de citron, piment
d'Espelette, parfum d'amande amère
Poire tatin 9.00 €
Vodka, liqueur de poire vanille, sirop de caramel, jus de citron, crème à la cannelle
Feuille morte 9.00 €
Rhum Diplomatico, liqueur abricot, sirop de noisette, thé froid bergamote, café,
bitter orange
Motu 9.00 €
Rhum agricole, Curaçao bleu, Batida de coco, jus de banane, jus de mangue,
jus de citron, spray de fleur de Tiaré
SANS ALCOOL Purple 7.00 €
Sirop de myrtille, coulis de fruits rouge, sirop de violette, limonade

Les bières pressions 25cl 50cl

Bière de saison 3.40 € 5.90 €
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 Rouge 5,5% 3.40 € 5.90 €
bières rouge aux aromes de fruits rouges, épices avec une note de fraîcheur
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 chataine
Eguzki ambrée 6% 3.40 € 5.90 €
Bière ambrée de fermentation basse, dans laquelle on découvre
un léger arôme torréfié 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.**

CARTE DES DESSERTS

Dessert menu / Dessertkarte

LES DESSERTS Desserts

Assiette de fromage de nos régions : munster, tomme et chèvre <i>Plate of cheese from our regions / Käseplatte aus unseren Regionen</i>	7,00 €	☺
Tarte aux myrtilles <i>Blueberry pie / Heidelbeerkuchen</i>	6,00 €	☺
Crème brûlée chocolat intense et épices d'automne <i>Intense chocolate creme brulee and autumn spices / Intensive Schokoladen-Creme Brûlée und herbstliche Gewürze</i>	8,00 €	☺
Tiramisu aux fruits du moment <i>Seasonal fruit tiramisu / Tiramisu aus saisonalen Früchten</i>	8,00 €	☺
Cheesecake au spéculoos caramel beurre salé <i>Salted butter caramel speculoos cheesecake / Gesalzener Butter-Karamell-Spekulatius-Käsekuchen</i>	8,00 €	☺
Traditionnelle torche aux marrons <i>Traditional Hirtz chestnut torch / Traditionelle Kastanienfackel von Hirtz</i>	12,00 €	☺

NOS GLACES

Ice cream / Eis

Vanille
Vanille Brownie
Café
Chocolat au lait
Fraise
Marron
Noix
Nougat

SORBETS

Citron jaune
Framboise
Orange
Fruits des bois
Poire

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 Esprit de Noël : 1 boule marron, 1 boule orange, 1 boule chocolat, chantilly, meringue et vermicelles de marron

9.50 € la coupe

Coupe d'automne : 1 boule poire, 1 boule noix, 1 boule vanille, liqueur Golden Eight, chantilly
Coupe Baileys : 1 boule vanille, 1 boule vanille brownie, 1 boule nougat, Liqueur Baileys, chantilly

12.00 € la coupe

LES VINS WINES/ WEINE

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

♥ Vins blancs				
Alsace Gentil <i>Domaine Hugel</i>	5,50 €	10,00 €	19,00 €	28,00 €
Luberon  <i>Château Fontvert les Restanques</i>	6,00 €	11,00 €	21,00 €	31,00 €
♥ Vins rouges				
Côtes du Ventoux <i>Vieux Clocher</i>	6,00 €	11,00 €	21,00 €	31,00 €
IGP Gallician <i>Merlot</i>	4,50 €	8,00 €	15,00 €	22,00 €
♥ Cahors rouge Au coin du bois <i>Domaine Jean Luc Baldès</i>	7,00 €	14,00 €	28,00 €	42,00 €

Alsace Alsace /Elsass

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

■ Rouge Red / Rot

Bordeaux supérieur <i>Château Bois Favereau</i>	5,50 €	10,00 €	19,00 €	28,00 €
Bourgogne H. Côtes de Beaune <i>Domaine de la Confrérie</i>	6,50 €	12,00 €	23,00 €	29,00 €
Languedoc La Clape <i>Château Capitoul</i>	5,50 €	10,00 €	19,00 €	28,00 €
Côtes-du-Rhône <i>Roc de St Jean</i>	3,50 €	6,00 €	11,00 €	-

