



Domaine du
HIRTZ

Auberge / Lodges / Spa
Résidence de tourisme ****

CARTE BRASSERIE juillet à septembre 2024
Uniquement les lundis et mardis

LES ENTRÉES

TERRINE DE CHÈVRE FRAIS

VÉGÉ

Entrée : 12.50€ | Plat : 18.50€

PÂTÉ EN CROÛTE, crudités
recette Philippe Brand la Tour

Entrée : 8.00€ | Plat : 13.50€

ASSIETTE DE CRUDITÉS du moment

VÉGÉ

Entrée : 6.00€

Plat : 12.50€

LES PLATS

JARRET DE PORC BRAISÉ sauce munster, spaetzles

18.00€

CASSOLETTE ALSACIENNE

14.50€

spaetzles, lardons, oignons et munster gratiné

CASSOLETTE VÉGÉ

14.50€

spaetzles sauce crème, légumes du moment et oeuf parfait

VÉGÉ

POISSON FRAIS DU MOMENT,
accompagnements du moment

22.00€

Les suggestions

Lundi : **CHOUCROUTE GARNIE REGIONALE**

18.50€

Mardi : **CORDON BLEU DE VEAU DU JOUR**,
sauce crème, frites et légumes du jour

24.00€

LES DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES de nos régions

8.00€

TARTE DU JOUR

6.00€

CHARLOTTE AU CHOCOLAT

8.50€

ENTREMET FROMAGE BLANC-MYRTILLES

9.00€

Coupes de Glace : 9.50€

Dame Blanche 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly

Choco Liégeois 2 boules choco, 1 boule vanille, chantilly

Café Liégeois 2 boules café, 1 boule vanille, café expresso, chantilly

Coupe soleil 1 boule ananas basilic, 1 boule kalamansi, 1 boule pabana,
fruits frais, chantilly

Coupe fruitée 1 boule cassis, 1 boule myrtille, 1 boule cerise, compotée fruits

GLACES Vanille, chocolat, café, fraise

SORBETS Framboise, citron, cassis, myrtille, cerise

VEGAN

Ananas basilic, kalamansi, pabana (banane, passion, mangue, citron)

1 boule : 2.90€ | 2 boules : 5.60€ | 3 boules : 7.80€

GLACES
DES ALPES
maître artisan

Eau du robinet en carafe disponible gratuitement. Carte des allergènes sur demande.
Carte disponible du 1^{er} juillet au 29 septembre 2024, uniquement les lundis et mardis