

# Bienvenue à l'Auberge du Hirtz



## **PETIT-DÉJEUNER :**

Lundi au dimanche : 7h - 10h

## **DÉJEUNER :**

Lundi et mardi : 12h - 14h (dernier plat chaud servi à 13h30)

Mercredi au dimanche : 12h - 15h (dernier plat chaud servi à 14h)

## **DÎNER :**

Dimanche au jeudi : 19h - 22h (dernier plat chaud servi à 20h30)

Vendredi et samedi : 19h - 23h (dernier plat chaud servi à 21h30)

**Notre entreprise adaptée compte environ 55 %  
de travailleurs handicapés.**

Nous accueillons également plusieurs apprenti(e)s et stagiaires.  
Merci pour votre indulgence et votre soutien solidaire.

# La Carte d'été

Carte disponible du 20 juin au 4 septembre 2025, midi et soir  
Auberge du HIRTZ, Wattwiller

## POUR DÉBUTER .....

**Œuf en piperade et ses croûtons**  12.50€

**Salade aux légumes d'été grillés (courgettes, tomates et aubergines),** 15.50€  
huile d'olive et romarin, goujonnettes de volaille aux épices

**Salade fraîcheur** 16.50€  
salade verte, tomates, mozzarella, parmesan, jambon cru, melon, pastèque

**Truite gravlax et sa mousse au wasabi,** 18.50€  
chiffonnade de salade

## LES DÉLICIES DU CHEF .....

**Végé bowl Signature**  19.00€

**Burger du Hirtz** 19.50€  
Pulled pork (180 gr), pain burger au maïs bio, XL : 25.00€  
sauce poivrade, compotée d'oignons

**Magret de canard au miel d'acacia senteur truffe,** 25.00€  
risotto d'épeautre et légumes du moment

**Noix de veau pâtissière braisée à basse température,** 24.00€  
sauce pinot noir, spaetzle et légumes du moment

**Poisson du moment,** 24.00€  
fricassée de courgettes au curry, risotto d'épeautre

**Pluma ibérique, sauce pimentón de la Vera,** 26.00€  
polenta aux saveurs espagnoles

Supplément assiette accompagnement 5€ (frites, spaetzle, légumes du moment)

La majorité des propositions de notre carte est faite maison.

Eau du robinet en carafe disponible gratuitement.

Carte des allergènes sur demande.

 English ? Ask Us  Deutsch ? Fragen Sie uns

## Le coin des petits gourmands

Carte enfant jusqu'à 12 ans

Assiette de spaetzle, sauce crème, jambon blanc	8.00€
Tenders de poulet, frites	8.00€
Plat au choix à la carte (1/2 portion)	13.00€
1 boule de glace	2.95€

## Le Menu des Terroirs 32€

Menu disponible du 20 juin au 4 septembre 2025, midi et soir

### Entrée, plat, dessert

*Hors boissons*

**O**uf en piperade et ses croûtons

**OU**

**Salade aux légumes d'été grillés**

**(courgettes, tomates et aubergines),**

huile d'olive et romarin, goujonnettes de volaille aux épices

.....

**Noix de veau pâtissière braisée à basse température,**

sauce pinot noir, spaetzle et légumes du moment

**OU**

**Poisson du moment,**

fricassée de courgettes au curry, risotto d'épeautre

.....

**Croquant au chocolat**

**OU**

**Tiramisu au limoncello et zestes de citron vert**

*Smartbox, Naturabox, Demi-pension, Coffrets bons cadeaux  
(Expérience, Détente et Auberge, Parenthèse...):  
entrée, plat, dessert dans le menu des Terroirs UNIQUEMENT.*

## PLAISIRS SUCRÉS .....

Gâteau façon cheesecake aux fruits rouges	8.50€
Croquant au chocolat	7.00€
Tiramisu au limoncello et zestes de citron vert	9.00€
Crème brûlée aux myrtilles	8.00€
Tarte de Cricri	6.50€
Chantilly	1.00€

## COUPES GLACÉES .....

11.00€ la coupe

### Dame Blanche

3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly

### Cappuccino Liégeois

2 boules cappuccino, 1 boule café, café expresso, chantilly

### Café Liégeois

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

### Chocolat Liégeois

2 boules chocolat noir, 1 boule vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

### Mélodie Rouge

1 boule sorbet framboise, 1 boule sorbet fraise, 1 boule gingembre, coulis de fruits rouges, éclats de meringue, chantilly

### Coucher de soleil

1 boule sésame noir, 1 boule sorbet citron jaune, 1 boule chocolat noir, chocolat chaud, chantilly

### Douceur du Verger

1 boule sorbet fraise, 1 boule pêche blanche jasmin, 1 boule pistache, segments d'orange, chantilly

### Jardin d'été (sorbet)

1 boule fruits du soleil, 1 boule framboise, 1 boule citron jaune, segments d'orange, coulis de fruits rouges, éclats de meringue, chantilly

1 boule : 2.95€  
2 boules : 5.80€  
3 boules : 8.75€  
Chantilly : 1.00€  
Chocolat chaud : 1.50€

MAISON  
CARTE D'OR



## LES GLACES .....

### Vanille bourbon de Madagascar

extrait de vanille Bourbon de Madagascar

### Café

café Arabica de Colombie

### Chocolat Noir

chocolat Barry Callebaut

### Cappuccino

café et inclusion de copeaux de chocolat blanc et noir

### Sésame noir

crème de sésame noir Bio, composée de 50% de sésame noir et 50% de sésame complet, graines de sésame toastées au feu de bois et broyées à la meule de pierre

### Pistache

avec éclats de pistaches grillées

### Gingembre

gingembre aux saveurs citronnées, piquantes et épicées

## LES SORBETS .....

### Citron Jaune

avec des morceaux de citrons jaunes de Sicile

### Fruits du soleil

mélange de banane, goyave, orange sanguine, ananas et passion

### Framboise

avec des morceaux de framboise

### Fraise

fraise Sengana

### Pêche blanche jasmin

pêche blanche délicatement parfumée aux extraits de jasmin