

# La Carte d'hiver



English ? Ask Us  
Deutsch ? Fragen Sie uns

Carte disponible à partir du 16 janvier 2026

## POUR DÉBUTER .....

**Os à moelle façon bourguignonne,** 20.00€  
escargots ail et persil, tranche de pain grillée

**Croustillant de choucroute,** 12.50€  
lard fumé, oignons confits et crème de raifort, salade verte

**Tartare de dorade à la mangue,** 18.00€  
mousseline d'avocat

**Salade gourmande** 14.50€  
fusilli au blé complet, poire pochée au vin rouge, chou kale, dés de Tomme, croûtons, lardons, dés de légumes, œuf poché

**Œuf d'Alsace parfait,** VÉGÉ 14.50€  
purée crémeuse de patate douce, gingembre, crème montée aux herbes

**Velouté de légumes** VÉGÉ 9.50€

## LES DÉLICES DU CHEF .....

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

**Balade végétarienne d'Olga** VÉGÉ 21.00€  
avocat, fromage, samoussas de légumes, légumes rôtis, céréales

**Joue de porc sauce au pinot noir,** 24.00€  
pommes dauphines et baeckeoëff de légumes

**Paleron de veau confit,** 25.00€  
jus corsé aux champignons, pommes dauphines et baeckeoëff de légumes

**Cuisse de canard confite,** 22.00€  
jus corsé au cassis, pommes dauphines et baeckeoëff de légumes

**Burger du Hirtz** 20.00€  
pain au maïs, steak haché Salers (180 g), sauce à la bière et au Maggi, oignons, munster **XL :** 27.00€

**Cocotte de spaetzle gratinée,** 16.50€  
munster, lardons, oignons, servie avec salade verte

**Poisson du moment,** 26.00€  
sauce et purée du chef

## Le coin des petits gourmands

Carte enfant jusqu'à 12 ans

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

## Le Menu des Terroirs 34€

Menu entrée, plat, dessert - hors boissons

Disponible midi et soir

Velouté de légumes

OU

Œuf d'Alsace parfait,

purée crémeuse de patate douce, gingembre,  
crème montée aux herbes

.....

Joue de porc sauce au pinot noir,

pommes dauphines et baeckeoëffe de légumes

OU

Poisson du moment,

sauce et purée du chef

.....

Crumble pomme-cannelle

OU

Parfait mousse marron-chocolat

*Smartbox, Naturabox, Demi-pension, Coffrets bons cadeaux*

*(Expérience, Détente et Auberge, Parenthèse...) :*

*entrée, plat, dessert dans le menu des Terroirs UNIQUEMENT.*

La majorité des propositions de notre carte est faite maison.

Eau du robinet en carafe disponible gratuitement.

Carte des allergènes sur demande.

PLAISIRS SUCRÉS .....

Crumble pomme-cannelle	8.50€
Parfait mousse marron-chocolat	9.50€
Tarte aux myrtilles	6.80€
Streusel aux fruits exotiques	9.50€
Crème brûlée du moment	9.00€

COUPES GLACÉES .....

*Les classiques* 8.50€ la coupe

**Dame Blanche**  
2 boules vanille, sauce chocolat, amandes effilées grillés, chantilly

**Café Liégeois**  
2 boules café, expresso , éclats de noisette, chantilly

**Chocolat Liégeois**  
2 boules chocolat, sauce chocolat, copeaux de chocolat, chantilly

*Les gourmandes* 11.00€ la coupe

**Coupe Casse-noisette**  
1 boule chocolat noir, 1 boule marron, 1 boule noix, sauce chocolat chaud, brisures de meringue, éclat de noix, chantilly

**Coupe Chasseur**  
1 boule chartreuse, 1 boule marron, 1 boule génépi, coulis aux marrons, brisures de meringue, chantilly

**Coupe du Hirtz**  
1 boule stracciatella, 1 boule amarena, 1 boule vanille, cerise amarena, chantilly

**Hiver Gourmand**  
1 boule marron, 1 boule amarena, 1 boule pistache, cerise amarena, brisures de meringue, chantilly

1 boule : 2.95€  
2 boules : 5.80€  
3 boules : 8.75€

Supplément :  
Chantilly : 1.00€  
Chocolat chaud : 1.50€  
Digestive arrosée : 4.00€



## LES GLACES .....

*Carte d'Or :*

Vanille bourbon de Madagascar

Chocolat

Café

*Glaces des Alpes :*

Chartreuse

Génépi

Marron

Noix

Pistache

Amarena

Stracciatella

## LES SORBETS .....

*Carte d'Or :*

Citron Jaune

Framboise