

La Carte d'hiver

Carte disponible à partir du 16 janvier 2026

POUR DÉBUTER

Os à moelle façon bourguignonne, escargots ail et persil, tranche de pain grillée	20.00€
Croissant de choucroute, lard fumé, oignons confits et crème de raifort, salade verte	12.50€
Tartare de dorade à la mangue, mousseline d'avocat	18.00€
Salade gourmande fusilli au blé complet, poire pochée au vin rouge, chou kale, dés de Tomme, croûtons, lardons, dés de légumes, œuf poché	14.50€
Œuf d'Alsace parfait, VÉGÉ purée crémeuse de patate douce, gingembre, crème montée aux herbes	14.50€
Velouté de légumes VÉGÉ	9.50€

LES DÉLICES DU CHEF

Supplément assiette accompagnement 5€ (frites, spaetzle, légumes du moment)	
Balade végétarienne d'Olga VÉGÉ avocat, fromage, samoussas de légumes, légumes rôties, céréales	21.00€
Joue de porc sauce au pinot noir, pommes dauphines et baeckeoffe de légumes	24.00€
Paleron de veau confit, jus corsé aux champignons, pommes dauphines et baeckeoffe de légumes	25.00€
Cuisse de canard confite, jus corsé au cassis, pommes dauphines et baeckeoffe de légumes	22.00€
Burger du Hirtz pain au maïs, steak haché Salers (180 g), sauce à la bière et au Maggi, oignons, munster	20.00€ XL : 27.00€
Cocotte de spaetzle gratinée, munster, lardons, oignons, servie avec salade verte	16.50€
Poisson du moment, sauce et purée du chef	26.00€

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 baeckeoffe 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