



Les apéritifs

Les Humeurs et envies du Pape

Kir blanc sec	<i>(crème de cassis/pêche/mûres)</i>	12 cl	5,00€
Kir Crémant d'Alsace	<i>(crème de cassis/ pêche/mûres)</i>	12 cl	7,00€
Apéritif Maison	<i>(crémant, sirop ou crème du moment)</i>	12 cl	7,00€

La sélection de cocktails

Le rosé piscine		14cl	7.00€
Le Spritz rosé piscine	<i>Sirop de pamplemousse, crémant d'Alsace</i>	15cl	9.00€
Apérolspritz		14cl	9.50€



Les Bières

Fisher Tradition blonde	<i>Pression</i>	25cl	3.70€
Bière de saison	<i>Pression</i>	25cl	4.30€
Fisher Tradition blonde	<i>Pression</i>	50cl	7.40€
Bière de saison	<i>Pression</i>	50cl	8.60€
Amer / Cynar bière	<i>Pression</i>	25cl	4.60€
Heineken 0.0 (bière sans alcool)	<i>Bouteille</i>	33cl	7.00€

Les classiques

Martini (Rouge/ Blanc)		4cl	5.50€
Suze		4cl	5.50€
Campari		4cl	5.50€
Campari orange	<i>(4 cl de campari et 8cl de jus d'orange)</i>	12cl	8.50€
Porto (Rouge/Blanc)		6cl	6.50€
Ricard		2cl	3.50€
Whisky Clan Campbell		4cl	6.80€
Whisky hors d'âge du moment	<i>(demander aux serveurs)</i>	4cl	7.50€
Gin, Vodka		4cl	5.50€
Gin ou vodka Tonic	<i>(4 cl de gin ou vodka et 8cl de Schweppes)</i>	12cl	8.50€

Les Jus de fruits et Sodas

Jus d'orange, pommes, tomate, abricot ou ananas		25cl	3.80€
T glacé pêche Lisbeth		25cl	4.00€
Sirop à l'eau : Grenadine, fraise, citron, pêche, menthe		25cl	2.50€
Diabolo : Grenadine, fraise, citron, pêche, menthe		25cl	3.00€
Schweppes Tonic, Agrumes, Lemon		25cl	4.00€
Pepsi, Pepsi Max, 7 Up		33cl	4.00€
Orangina		25cl	4.00€
Lisbeth plate/gazeuse /légère		50cl	3.70€
Lisbeth plate/gazeuse /légère		1L	6.80€
Perrier		33cl	4.50€



Les Entrées

½ Portion Portion

*Fine crème de légumes du moment,
croûtons de pain grillés*

Cremige Gemüsesuppe / Vegetables creamed soup

4,50€ 7,00€

Salade paysanne aux lardons fumés et œufs

Bauernsalat mit Speckwürfel und Ei / Countrysalad with diced bacon and egg

7,50€ 15,00€

Douzaine d'escargots au beurre maître d'hôtel

Schnecken mit Kräuterbutter / Snails with garlic and parsley butter

7,00€ 14,00€

*Carpaccio de saumon mariné aux herbes,
mousse Raifort*

Lachs Carpaccio, Meerrettichmousse / Salmon carpaccio

9,00€ 18,00€

*Tranche de foie gras de canard,
chutney du moment, Brioche toastée*

*Hausgemachte Entenleberpastete in Krokant-Kruste, Chutney
Homemade Foie gras in Nougatine crust, small fruits chutney*

12,00€ 22,00€



Prix nets, taxes et services inclus



Viandes

Filet de bœuf poêlé, pommes fondantes,
réduit de Pinot Noir et champignons des bois* 26,00€

Rinderfiletstück, gemüse und Pinot Noir Sauce mit Pilzen und Kartoffelpüree
Beef filet*, vegetables and Pinot noir sauce with mushrooms and mashed potatoes*

*Cordon bleu de poulet XXL, crème de champignons,
pommes frites, légumes du moment* 24,00€

*Paniertes Geflügelschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, Pommes
Chicken meat coated with breadcrumbs and filled with ham and cheese, french fries*

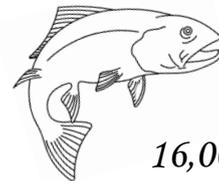
Bouchée à la reine, spätzles à l'Alsacienne 22,00€

*Königspastete mit Fleisch gefüllt, Spätzle mit gerösteten Semmelbröseln
Open flacky pastry shell filled with a sauce-bound meat, Alsatian noodles*

Jarret de cochon braisé, spätzles et salade verte 22,00€

Eisbein geschmort, spätzles und grüner Salat / Ham knuckle braised, Alsatian noddles and green salad

Poissons et Veggies



Bibalakass, pommes de terre vapeurs et salade verte 16,00€

Supplément munster 2.50€

½ Portion 8.00 €

*Bibbeliskäs nach Elsässischer Art, Salzkartoffel und grüner Salat
Alsatian white cottage cheese with herbs and shallots, boiled potatoes and green salad*

Parmentier crémeux aux champignons des bois et Bargkass 17,00€

Pilzen Parmentier mit Bargkass / Mushroom's Parmentier with Bargkass

*Dos de saumon rôti, risotto crémeux aux poireaux,
sauce Riesling* 23,00€

Lachsrücken, Lauchrisotto mit Rieslingssauce / Salmon back roasted, leek's risotto and Riesling sauce

Choucroute de poissons, fine crème de Riesling aux herbes 24,00€

Sauerkraut mit Fisch, Riesling-Sauce / Fishes sauerkraut

***Voir origine sur tableau**

Les incontournables



Choucroute de jambonneau poché pommes vapeur 22,00€

Sauerkraut mit pochiertem Eisbein / Sauerkraut with poached knuckle of ham

Choucroute paysanne (5 garnitures) 23,00€

lard blanc et brun, collet fumé, knack, montbéliard

Sauerkraut nach Bauernart (Speck, Räucherfleisch, Knackwurst, Räucherwurst) / Farmer sauerkraut

Choucroute de poissons, fine crème de Riesling aux herbes 24,00€

Sauerkraut mit Fisch, Riesling-Sauce / Fishes sauerkraut

Choucroute Gargantuesque du "Pape" 26,00€

lard blanc et brun, collet fumé, knack, montbéliard, jambonneau

Riesen Sauerkraut (Speck, Räucherfleisch, Räucherwurst, Knackwurst, Haxe)

Sauerkraut « Gargantuesque du Pape »

Menu tradition 29,90€

Salade paysanne aux lardons fumés et œuf

Bauernsalat mit Speckwürfeln und Ei
Country salad with diced bacon and egg

★★★

Choucroute Alsacienne 3 garnitures

Elsässisches Sauerkraut
Alsacian sauerkraut

★★★

*Crumble aux pommes à la cannelle,
crème Anglaise*

Crumble mit Äpfeln mit Zimt, „crème Anglaise“
Apple crumble with cinnamon, „crème Anglaise“



Menu enfant 11.50€

(enfants de moins de 11 ans)

Jambon blanc crudités

Schinken und Rohkostsalat / Ham and raw vegetables

★★★★

Mini Pape Burger, cornet de frites

Kleiner Hamburger Pommes
small « Pape burger », french fries

★★★★

Glace

Eis / ice cream

Pour les petites faims...

Paire de Knack, pommes frites

Knack mit Pommes / Knack with french fries

12,00€

Steack haché, pommes frites

Gehacktes Steak mit Pommes / Chopped steak with french fries

12,00€

Les Burgers



Pape Burger (Steak haché, sauce burger, fromage, salade, coppa, tomate)

*Hacksteak, Burger-Soße, Käse, Salat, Coppa-Speck, Tomate
Minced steak, burger sauce, cheese, salad, coppa and tomatoes*

15,00€

Chèvre Burger (Steak haché, fromage de chèvre, sauce burger, lard fumé, tomate, salade)

*Hacksteak, Burger-Soße, Ziegenkäse, Roher Schinken, Tomate, Salat
Minced steak, burger sauce, goat cheese, salad and tomatoes*

15,50€

Burger des mers (Saumon, sauce Béarnaise, tomate confite, salade, oignons)

*Lachs, Béarnaise- Soße, getrocknete Tomate, Salat, Zwiebeln
Salmon, Béarnaise sauce, dry tomatoe, salad and onions*

16,00€

Tous les burgers sont accompagnés de frites



Nos poêlons

Gratin de spätzles (Spätzles, crème, lard fumé, Bargkass, salade verte)

Spätzle, Speck, Bargkass, Grüner Salat / Alsatian noodles, cream, diced bacon, green salad

17,00€

Rösti Alsacien (Galette de pommes de terre, choucroute, viande fumée, salade verte)

*Rösti, sauerkraut, Räucherfleisch, grüner Salat
Shredded potatoes fried in the form of a large pancake, sauerkraut, smoked meat, green salad*

18,00€

Rösti océan (Galette de pommes de terre, légumes, saumon rôti, salade verte)

*Rösti, Lachs, Gemüse und grüner Salat
Shredded potatoes fried in the form of a large pancake, vegetables, roasted salmon, green salad*

18,00€

Rösti fermier (Galette de pommes de terre, munster, Bargkass, lard fumé, salade verte)

*Rösti, Münsterkäse, Bargkass und Bibbeliskäs, Roher schinken, grüner Salat
Shredded potatoes fried in the form of a large pancake, Munster, Cured ham*

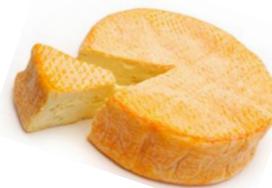
18,50€

Tartes flambées



<i>Nature</i>	9,90€
<i>fromage blanc, oignons, lardons fumés</i> Quark, Speck, Zwiebeln / Soft white cheese, diced bacon, onions	
<i>Gratinée</i>	11,00€
<i>fromage blanc, oignons, lardons fumés, emmental -</i> Quark, Speck, Zwiebeln, Käse / Soft white cheese, diced bacon, onions, hard cheese	
<i>Munster</i>	11,50€
<i>fromage blanc, oignons, lardons fumés, munster</i> Quark, Speck, Zwiebeln, Münsterkäse / Soft white cheese, diced bacon, onions, Munster cheese	
<i>Chèvre et noix</i>	12,50€
<i>fromage blanc, lardons fumés, chèvre, noix, oignons</i> Quark, Speck, Ziegenkäse, Walnüsse, Zwiebeln / Soft white cheese, diced bacon, goat cheese, nuts, onions	
<i>Norvégienne</i>	13,00€
<i>Fromage blanc, oignons, câpres, saumon mariné, herbes</i> Quark, Zwiebeln, Kapern, mariniertes Lachs und Kräuter Soft white cheese, onions, capers, marinated salmon and herbs	
<i>Forestière</i>	13,00€
<i>fromage blanc, champignons, pommes de terre, beurre d'herbe, oignons</i> Quark, Zwiebeln, Pilzen, Kräuterbutter / Soft white cheese, mushrooms, herbsbutter	
<i>Pour Accompagner nos tartes flambées, le chef vous propose</i>	
<i>Salade verte</i> Grüner Salat / Green salad	2,90€
<i>Au Choix</i>	
<i>La demi tarte flambée salade verte</i>	9,90€
Halb Flammkuchen mit Grüner Salat / Half tarte flambée with green salad	

Les fromages



Munster fermier au lait cru, salade verte et cumin 5,00€
Münsterkäse mit Salat und Kümmel / Farmhouse Munster with cumin and salad

Assiette de trois fromages affinés des fermes alentours 7,00€
Teller mit 3 Käsesorten / Plate of 3 cheeses

Les desserts



Assiette de fruits du moment 6,00€
Frischer Obstteller der Saison / Seasonal fresh fruits

Coupe de glaces et sorbets (glace Alba) 6,00€
Eis oder Sorbet Teller / Ice cream or sorbet plate

Crumble aux pommes à la cannelle, crème Anglaise 7,00€
Crumble mit Äpfeln mit Zimt, „crème Anglaise“ / Apple crumble with cinnamon, „crème Anglaise“

Charlotte au pain d'épices, confit de mangue, glace yogourth 7,50€
Lebkuchen „Charlotte“ mit Mango Chutney und Joghurt Eis
Gingerbread "Charlotte" with mango confit and yogurt ice cream

Forêt noire du « Pape » 7,50€
Schwarzwälder / „Forêt-Noire“

Chocolat ou café liégeois (glace alba) 7,50€
Eisschokolade- oder Eiskaffee / Chocolate or coffee Liégeois cup

Mousse au chocolat noir, éclats de KitKat 7,50€
Schwarze Schokoladenschaum / Dark chocolate Mousse

Café ou thé gourmand 7,00€
Schlemmerkaffee oder Schlemmer-Tee / Coffe or tea „Gourmand“

Supplément « arrosé » 1,00€
Mit Alkohol /Extra spiked

Supplément chantilly 0,50€
Mit Schlagsahne /Extra whipped cream





Les vins d'Alsace

Muscat

Baur Charles BIO

75cl

25,90€

Pinot Blanc

Ginglinger Paul

24,50€

Baur Charles BIO

24,80€

Bohrer Philippe

25,00€

Wolfberger « Cuvée Signature »

26,50€

Riesling

Baur Charles BIO

24,80€

Wolfberger « Cuvée Signature »

25,50€

Ginglinger Pierre-Henri BIO

26,50€

Bohrer Philippe

27,00€

Ginglinger Paul « Cuvée Drei Exa »

27,20€

Baur Léon « Cuvée Elisabeth Stumpf »

27,40€

Gruss Bernard « Vieille Vigne »

27,00€

Freudenreich Joseph « Grand cru Pfersigberg »

28,30€

Hertz Albert BIO « Vieille Vigne »

28,80€

Baur Char BIO « Grand cru Eichberg »

32,85€

Ginglinger Pierre-Henri BIO « Grand cru Eichberg »

33,30€

Beyer Emile « Lieu-dit Saint-Jaques »

39,00€

Wolfberger « Grand cru Eichberg »

42,30€

Pinot Gris

Baur Charles BIO

24,80€

Ginglinger Pierre-Henri BIO

25,50€

Wolfberger « Signature »

25,80€

Ginglinger Paul « Cuvée des Prélats »

26,40€

Gruss Bernard « Cuvée Les Argiles Blanches »

27,60€

Wolfberger « Cuvée La Louve »

28,30€

Freudenreich Joseph « Grand cru Pfersigberg »

30,30€

Hertz Albert BIO « Vieille Vigne »

32,00€

Wolfberger « Grand cru Hengst »

35,40€

Beyer Emile « Lieu-dit Hohrain »

38,00€

Gewurztraminer

Wolfberger « Cuvée Signature »

75cl

26,30€

Ginglinger Pierre-Henri BIO

28,30€

Ginglinger Paul « Cuvée Wahlenbourg »

29,20€

Bohrer Philippe

30,00€

Baur Charles BIO « Grand cru Eichberg »

31,00€

Gruss Bernard « Les Roches »

35,00€

Pinot Noir

Gruss Bernard

25,40€

Baur Léon

26,30€

Ginglinger Paul

26,40€

Baur Charles BIO

26,80€

Bohrer Philippe

30,00€

Hertz Albert BIO « Cuvée Côte d'Eguisheim »

31,20€

Wolfberger « La Louve »

31,30€

Gruss Bernard « Cuvée Grand V »

30,00€

Beyer Emile « Cuvée Eguisheim »

36,00€

Les Crémants d'Alsace

75cl

AOP Crémant d'Alsace Blanc

Wolfberger « Cuvée Prestige »

29,30€

Bohrer Philippe

29,90€

Freudenreich Joseph (37,50cl)

15,80€

AOP Crémant d'Alsace Rosé

Baur Léon

26,30€

Les vins d'Alsace au verre ou en carafe

	<u>Verre</u>	<u>Carafe</u>	
	<u>12cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
AOP Muscat	5,30€	7,80€	15,60€
AOP Pinot Blanc	5,00€	7,50€	15,00€
AOP Riesling	5,30€	7,80€	15,60€
AOP Pinot Gris	5,50€	8,00€	16,00€
AOP Pinot Noir	5,50€	8,00€	16,00€
AOP Gewurztraminer	5,50€	8,00€	16,00€
AOP Gewurztraminer Vendange Tardive	9,00€		
Coupe de Crémant d'Alsace	6,00€		



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets, taxes et services inclus



Les vins des autres régions

Les rouges

75cl

Beaujolais

Brouilly « *La Chapelle de Venange* » 29,00€

Vallée de Rhône

Côte du Rhône « *Les Magerans* » 23,00€

Ventoux « *Les Amadous* » 23,00€

Vacqueyras « *Marquis de Fonséguille* » 35,00€

Bordeaux

Les Mercadières 24,00€

Grabas 28,00€

Tour Prignac Médoc « *Grande réserve* » 35,00€

Corse et Languedoc Roussillon

Costa Serena IGP Ile de Beauté 22,00€

Cabardès « *Château de Penneautier* » 31,00€

Les blancs

Languedoc Roussillon

Vin de Pays d'Oc Chardonnay « *Les Jamelles* » 22,00€

Bourgogne

Macon Villages « *Les Emalières* » 31,00€



Les millésimes sont disponibles sur simple demande au personnel

Boissons chaudes



<i>Expresso</i>	2,30€
<i>Expresso lait</i>	2,40€
<i>Expresso décaféiné</i>	2,30€
<i>Grand café</i>	3,60€
<i>Grand café lait</i>	3,70€
<i>Cappuccino</i>	3,70€
<i>Thé – infusion</i>	2,70€
<i>Thé – infusion lait</i>	2,80€
<i>Chocolat chaud</i>	3,50€
<i>Chocolat chaud viennois</i>	3,60€
<i>Café Alsacien</i>	8,30€
<i>Irish Coffee</i>	8,30€





Nos digestifs (3cl)

Marc de Gewurztraminer	6,10€
Mirabelle	6,10€
Framboise	6,10€
Kirsch d'Alsace	6,10€
Poire William	6,10€
Quetsche	6,10€
Vieille prune	6,10€
Alisier	6,10€
Cognac	6,10€
Armagnac	6,10€
Calvados	6,10€



Nos liqueurs (3cl)

Framboise	6,10€
Pêche	6,10€
Liqueur Père Wolfberger	6,10€
Poire	6,10€
Grand Marnier	6,10€
Cointreau	6,10€
Amaretto	6,10€
Get 27	6,10€



Menu Anniversaire

Chers clients, nous offrons* en cadeau le repas de la personne ayant son anniversaire

Ce même menu sera servi à l'ensemble de vos amis ou invités et facturé à 32€ par personne (hors boissons)

- Menu : 1 entrée, 1 plat et 1 dessert à choisir parmi les suggestions ci-dessous -

Offre valable toute l'année sur présentation de votre carte d'identité.

*nous n'offrons qu'un menu anniversaire par table en cas de multiples anniversaires.

A partir de deux personnes, formule uniquement valable dans la semaine de l'anniversaire.

Offre non cumulable avec d'autres offres en cours



Tous les lundis midi et soir

(Sauf jours fériés et marchés de Noël)

1 Pape Burger consommé
= le 2e à 50%

Sur place ou à emporter

Menu Tarte flambée à 20,50 €

Le lundi soir

Assiette gourmande du pape
- Tarte flambée nature ou gratinée –
Dessert du pâtissier

Tous les jours :

Tartes flambées et burgers

Sur place ou à emporter

Tous les jeudis soir

(Sauf jours fériés et marchés de Noël)

1 tarte flambée achetée = 1 offerte

Sur place ou à emporter

Carte de saison et menu

Menu Pause déjeuner à 14,80€

(entrée-plat-dessert)

2 plats à 13,30€

(entrée-plat
ou plat-dessert)

Plat du jour à 11,80€

(hors dimanche
et jours fériés)

Menu Anniversaire

Chers clients, nous offrons* en cadeau le repas de la personne ayant son anniversaire

Ce même menu sera servi à l'ensemble de vos amis ou invités et facturé à 32€ par personne (hors boissons)

- Menu : 1 entrée, 1 plat et 1 dessert à choisir parmi les suggestions ci-dessous -

Offre valable toute l'année sur présentation de votre carte d'identité.

*nous n'offrons qu'un menu anniversaire par table en cas de multiples anniversaires.

A partir de deux personnes, formule uniquement valable dans la semaine de l'anniversaire.

Offre non cumulable avec d'autres offres en cours

Entrées

Fine crème de légumes du moment, croûtons de pain grillés

Cremige Gemüsesuppe / Vegetables creamed soup

Salade paysanne aux lardons fumés et œufs

Bauernsalat mit Speckwürfel und Ei / Countrysalat with diced bacon and egg

Carpaccio de saumon mariné aux herbes, mousse Raifort

Lachs Carpaccio, Meerrettichmousse / Salmon carpaccio



Plats

Bouchée à la reine, spätzles à l'Alsacienne

Königspastete mit Fleisch gefüllt, Spätzle mit gerösteten Semmelbröseln
Open flacky pastry shell filled with a sauce-bound meat, Alsatian noodles

Dos de saumon rôti, risotto crémeux aux poireaux, sauce Riesling

Lachsrücken, Lauchsrisotto mit Rieslingssauce / Salmon back roasted, leek's risotto and Riesling sauce

Rösti fermier (Galette de pommes de terre, munster, Bargkass, lard fumé, salade verte)

Rösti, Münsterkäse, Bargkass und Bibbeliskäs, Roher schinken, grüner Salat
Shredded potatoes fried in the form of a pancake, Munster, Cured ham

Jarret de cochon braisé, spätzles et salade verte

Eisbein geschmort, spätzles und grüner Salat /
Ham knuckle braised, Alsatian noddles and green salad



Desserts

Charlotte au pain d'épices, confit de mangue, glace yogourth

Lebkuchen „Charlotte“ mit Mango Chutney und Joghurt Eis
Gingerbread "Charlotte" with mango confit and yogurt ice cream

Mousse au chocolat noir, éclats de KitKat

Schwarze Schokoladenschaum / Dark chocolate Mousse

Crumble aux pommes à la cannelle, crème Anglaise

Crumble mit Äpfeln mit Zimt, „crème Anglaise“ / Apple crumble with cinnamon, „crème Anglaise“

PRIX NETS – BOISSONS NON COMPRISES

Certains produits peuvent être momentanément indisponibles nous vous prions par avance de nous en excuser