

## LES APERITIFS

### Les Humeurs et envies du pape

- Kir (blanc sec, crème de cassis/pêche/mûres) 12 cl 4,60€
- Kir (Crémant d'Alsace, crème de cassis/ pêche/mûres) 12 cl 6,10€
- Apéritif Maison (crémant, sirop ou crème du moment) 12 cl 6,60€

### Les vins d'Alsace au verre

- Crémant d'Alsace Wolfberger Eguisheim 12cl 6,00€
- Muscat Baur Charles Eguisheim 12cl 4,50€
- Pinot blanc Freudenreich J. Eguisheim 12cl 4,50€
- Riesling Freudenreich J. Eguisheim 12cl 4,50€
- Pinot gris Freudenreich J. Eguisheim 12cl 4,50€
- Pinot noir Freudenreich J. Eguisheim 12cl 4,50€
- Gewurztraminer Freudenreich J. Eguisheim 12cl 4,50€
- Gewurztraminer VT Bohrer Philippe 12cl 9,00€

### Les Bières

- Fischer Tradition Blonde Pression 25cl 3,30€
- Fischer Tradition Blonde Pression 50cl 6,60€
- Bière de saison pression 25cl 3,60€
- Bière de saison pression 50cl 7,10€
- Amer/ Cynar Bière pression 25cl 4,10€
- Heineken0.0 ( Bière sans alcool) bouteille 25cl 3,60€

### Les Classiques

- Martini (rouge/blanc) 4 cl 5,10€
- Suze 4 cl 5,10€
- Campari 4 cl 5,10€
- Campari orange (4cl campari et 8cl de jus d'orange) 12 cl 8,10€
- Porto (rouge/ blanc) 6 cl 6,10€
- Ricard 2 cl 3,10€
- Whisky Clan Campbell 4 cl 6,10€
- Whisky Aberlour 15 ans 4cl 7,10€
- Gin, Vodka 4 cl 5,10€
- Gin ou vodka Tonic 12 cl 8,10€  
(4cl de gin ou vodka et 8cl de schwepees)
- Apérolspritz 14cl 9,50€

## LES VINS EFFERVESCENTS

### AOP Crémant d'Alsace blanc

- Wolfberger Cuvée Prestige Eguisheim 29,30€
- Bohrer Philippe Rouffach 29,90€
- Freudenreich Joseph Eguisheim (37,5cl) 15,80€

### AOP Crémant d'Alsace rosé

- Baur Léon Eguisheim 26,30€

## LES VINS EN CARAFE

- |                      | 25cl  | 50cl   |
|----------------------|-------|--------|
| • AOP Pinot blanc    | 6,50€ | 13,00€ |
| • AOP Muscat         | 8,10€ | 16,20€ |
| • AOP Riesling       | 7,30€ | 14,60€ |
| • AOP Pinot gris     | 7,30€ | 14,60€ |
| • AOP Pinot Noir     | 8,00€ | 16,00€ |
| • AOP Gewurztraminer | 8,40€ | 16,80€ |

Les millésimes sont disponibles sur simple demande au personnel.

Prix nets, taxes et service inclus.

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

## L'ALSACE

### Muscat

- Baur Charles Bio Eguisheim 24,90€

### Pinot Blanc

- Ginglinger Paul Eguisheim 22,50€
- Baur Charles Bio Eguisheim 22,80€
- Bohrer Philippe Rouffach 23,00€
- Wolfberger Eguisheim 24,50€

Cuvée Signature

### Riesling

- Bohrer Philippe Rouffach 25,00€
- Hertz Albert Bio Eguisheim 28,80€

Vieille Vigne

- Baur Charles Bio Eguisheim 22,80€

- Baur Charles Bio Eguisheim 31,85€

Grand cru Eichberg

- Ginglinger Pierre Henri Bio Eguisheim 24,50€

- Ginglinger Pierre Henri Bio Eguisheim 33,30€

Grand cru Eichberg

- Gruss Bernard Eguisheim 26,00€

Vieille Vigne

- Ginglinger Paul Eguisheim 25,20€

Cuvée "Drei Exa"

- Baur Léon Eguisheim 25,40€

Cuvée " Elisabeth Stumpf"

- Wolfberger Eguisheim 23,50€

Cuvée "Signature"

- Wolfberger Eguisheim 42,30€

Grand cru Eichberg

- Freudenreich Joseph Eguisheim 26,30€

Grand Cru Pfersigberg

- Beyer Emile Eguisheim 39,00€

Lieu-dit "Saint Jacques"

### Pinot Gris

- Baur Charles Bio Eguisheim 22,80€

- Hertz Albert Bio Eguisheim 28,80€

Vieille Vignes

- Hertz Albert Bio Eguisheim 30,00€

- Gruss Bernard Eguisheim 25,60€

Cuvée "les Argiles Blanches"

- Ginglinger Pierre Henri Bio Eguisheim 24,50€

- Freudenreich Joseph Eguisheim 29,30€

Grand Cru Pfersigberg

- Ginglinger Paul Eguisheim 25,40€

Cuvée "des Prélats"

- Beyer Emile Eguisheim 38,00€

Lieu-dit "Hohrain"

- Wolfberger Eguisheim 27,30€

Cuvée "La Louve" ( fût de chêne)

- Wolfberger Eguisheim 35,40€

Grand Cru Hengst

\*Tous nos vins bénéficient d'une Appellation d'Origine Contrôlée sauf exception indiquée

## Pinot Noir

- Ginglinger Pierre Henri Bio Eguisheim 25,40€
- Hertz Albert Bio Eguisheim 29,20€  
Cuvée Côte d'Eguisheim
- Gruss Bernard Eguisheim 24,40€
- Gruss Bernard Eguisheim 30,00€  
Cuvée "Grand V"
- Baur Charles Bio Eguisheim 25,80€
- Ginglinger Paul Eguisheim 25,40€
- Baur Léon Eguisheim 25,30€
- Wolfberger Eguisheim 29,30€  
Cuvée "La Louve" ( fût de chêne)
- Bohrer Philippe Rouffach 29,00€
- Beyer Emile Eguisheim 36,00€  
Cuvée "Eguisheim"

## Gewurztraminer

- Wolfberger Eguisheim 25,30€  
Cuvée "Signature"
- Ginglinger Pierre Henri Bio Eguisheim 27,30€
- Ginglinger Paul Eguisheim 28,20€  
Cuvée "Wahlenbourg"
- Philippe Bohrer Rouffach 29,00€
- Baur Charles Bio Eguisheim 32,55€  
Grand Cru Eichberg
- Gruss Bernard Eguisheim 35,00€  
"Les Roches"

## LES VINS DES AUTRES RÉGIONS

### Blanc

### Languedoc Roussillon

- Vin de Pays d'Oc Viognier\* Les Jamelles 19,90€

### Bourgogne

- Macon Villages Les Emalieres 29,90€

### Rouge

### Bourgogne

- Haute côte de Nuit Bonnardot 45,00€  
Coup de Foudre
- Givry Domaine Venot 49,00€
- Marange Domaine Bachelet 52,00€

### Beaujolais

- Brouilly 27,00€  
la chapelle de Venange

### Vallée du Rhône

- Côte du Rhône Les Magerans 21,00€
- Ventoux, Les Amadous 21,00€  
Les vigneron de caractères
- Vacqueyras 34,00€  
Marquis de Fonséguille

### Bordeaux

- Les Mercadières AOC Bordeaux 22,00€
- Grabas AOC Graves 26,00€
- Château Haut Peyrillat AOC Médoc 29,00€

### Corse et Languedoc Roussillon

- Vin de pays de l'île de beauté\* Tendances 19,95€
- Cabardès Château de Pennautier 29,00€

## La sélection des cocktails

- o Le rosé piscine 14cl 5,00€
- o Le Pamplemousse rosé piscine 15cl 6,00€  
*sirop pamplemousse*
- o Le Spritz rosé piscine 15cl 9,00€  
*Sirop de pamplemousse, crémant d'Alsace*
- o L'apéritif maison 12cl 9,00€  
*Sirop du moment crémant d'Alsace*
- o Apérolspritz 14cl 9,50€



## NOS MENUS

Du lundi au Samedi midi

*Hors jours fériés*

Plat du jour 10,00€

Menu Pause Déjeuner à 13,00€

Une entrée  
Un plat  
Un dessert

\*voir tableau pour détail du menu

Menu Tradition 25,00€

Salade paysanne aux lardons fumés et oeuf

Choucroute Alsacienne 3 garnitures

Biscuit moelleux aux  
pommes en streusel et sauce caramel

Votre anniversaire,  
on en fait notre affaire

Menu\*  
31.00€  
*hors boissons*

Parce que votre anniversaire est  
un jour de fête, nous vous offrons  
notre menu anniversaire\* !

\*1 entrée, 1 plat, 1 dessert

demandez la sélection des plats

Ce même menu sera servi à l'ensemble  
des convives et sera facturé à 31,00€ par pers.



\*Offre valable toute l'année sur présentation d'une pièce d'identité et  
uniquement la semaine de votre anniversaire. En cas de multiples  
anniversaires, un seul menu sera offert. A partir de 2 personnes, offre non  
cumulable avec d'autres offres en cours.  
Non valable le 13, 14 février Week end de pâques et dimanche de pentecôte  
Hors dimanche midi

Menu enfant 11,00€  
*(enfant de moins de 10 ans)*

Jambon blanc, crudités

Mini Pape Burger

Glace



\*Pour connaître la provenance de nos viandes et le fait  
maison vous pouvez consulter notre tableau



# La Ferme du Pape

Eguisheim, village préféré des français en 2013

## ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES

|  | ½ Portion | Portion |
|--|-----------|---------|
| Fine crème de légumes du moment,<br>croûtons de pain grillés                     |           | 6,00€   |
| Salade paysanne aux lardons fumés et oeuf  | 7,00€     | 14,00€  |
| Douzaine d'escargots au beurre maître d'hôtel                                    | 6,50€     | 13,00€  |
| Salade César au poulet et vinaigrette aux anchois                                | 7,50€     | 15,00€  |
| Carpaccio de saumon mariné gravlax<br>et sa mousse de racines douces             | 8,00€     | 16,00€  |
| Salade gourmande du Pape Terre et mer<br><i>jambon, saumon mariné, foie gras</i> | 10,00€    | 20,00€  |
| Tranche de foie gras de canard, chutney du moment,<br>Brioche toastée            | 9,50€     | 19,00€  |

## LES INCONTOURNABLES CHOUCROUTE

|  |  |        |
|--|--|--------|
| Choucroute de jambonneau poché pommes vapeur   |  | 19,00€ |
| Choucroute paysanne (5 garnitures)<br><i>lard blanc et brun, collet fumé, knack, montbéliard</i>             |  | 20,00€ |
| Choucroute de poissons, fine crème de Riesling aux herbes  |  | 21,00€ |
| Choucroute Gargantuesque du "Pape"<br><i>lard blanc et brun, collet fumé, knack, montbéliard, jambonneau</i> |  | 23,00€ |

## TARTES FLAMBÉES

|  |        |
|--|--------|
| Nature<br><i>Fromage blanc, oignons, lardons fumés</i>                                   | 9,00€  |
| Gratinée<br><i>Fromage blanc, oignons, lardons fumés, emmental</i>                       | 10,00€ |
| Munster<br><i>Fromage blanc, oignons, lardons fumés, munster</i>                         | 10,50€ |
| Chèvre et noix<br><i>Fromage blanc, lardons fumés, chèvre, noix, oignons</i>             | 12,00€ |
| Escargollette<br><i>Fromage blanc, escargots, pommes de terre, beurre maître d'hôtel</i> | 12,00€ |
| Norvégienne<br><i>Fromage blanc, oignons, câpres, saumon mariné, herbes</i>              | 12,00€ |
| Pour Accompagner nos tartes flambées, le chef vous propose                               |        |
| Salade verte   | 3,00€  |
| Au Choix: La demi tarte flambée salade verte   | 7,00€  |

## POISSONS

|  |        |
|--|--------|
| Filet de truite saumonée du Val d'Orbey<br>en meunière d'amandes | 22,00€ |
| Assiette du pêcheur aux saveurs estivales                        | 24,00€ |
| Noix de Saint Jacques gratinées, risotto crémeux au Riesling     | 25,00€ |

## VIANDES

|  |        |
|--|--------|
| Cordon bleu de Poulet XXL, frites et sauce crème                   | 22,50€ |
| Filet de Boeuf * poêlé de champignons des bois<br>pommes fondantes | 26,00€ |
| Jarret de cochon à la bière, spaetzles et salade verte             | 20,00€ |
| Bouchée à la reine, spaetzles à l'Alsacienne                       | 19,00€ |

## NI VIANDE - NI POISSON

|   |                |
|---|----------------|
| Bibalakass à l'alsacienne, pommes de terre vapeur et salade verte | 14,00€         |
| <i>Supplément munster</i>   | 9,95€<br>1,65€ |
| Risotto crémeux au parmesan et champignons des bois               | 15,50€         |

## LES BURGERS ET POÊLONS

|   |        |
|---|--------|
| Pape Burger<br><i>Steack haché, sauce burger, fromage, salade, coppa, tomate</i>  | 14,00€ |
| Burger des mers<br><i>Saumon, sauce béarnaise, tomate confite, salade, oignons</i>  | 14,50€ |
| Caesar Burger<br><i>Emmental, poulet, sauce anchois, salade, tomates, parmesan</i>  | 14,50€ |
| Chèvre Burger*<br><i>Steack haché, fromage de chèvre, sauce burger, lard fumé, tomate, salade</i><br><i>Tous les burgers sont accompagnés de frites</i> | 14,50€ |
| Roesti Alsacien<br><i>Galette de pommes de terre, choucroute, viande fumée, salade verte</i>  | 15,00€ |
| Roesti des océans<br><i>Galette de pommes de terre, légumes, saumon rôti, salade verte</i>  | 16,00€ |
| Roesti Fermier<br><i>galette de pommes de terre, Munster, Bargkass, lard fumé, salade verte</i>   | 16,50€ |

## FROMAGES ET DESSERTS

|  |       |
|--|-------|
| Munster fermier au lait cru, salade verte et cumin                           | 4,50€ |
| Assiette de trois fromages affinés des fermes alentours                      | 6,20€ |
| Biscuit moelleux aux pommes en streusel, sauce caramel                       | 6,00€ |
| Assiette de fruits frais du moment   | 6,00€ |
| Coupe de glaces ou sorbets   | 6,00€ |
| Mousse au chocolat noir  | 6,00€ |
| Forêt noire maison   | 7,00€ |
| Chocolat ou Café Liégeois ( glace Alba)                                      | 7,00€ |
| Tuile croquante sésame, mousse rhubarbe à la cannelle,<br>extrait de fraises | 7,00€ |
| Café ou Thé Gourmand   | 6,60€ |

A ne pas Manquer

## LES ASTUCES DE LA SEMAINE

Photos non contractuelles



Tous les lundis : 1 burger acheté, le  
deuxième à -50%\*



Tous les jeudis soir : Une tarte  
flambée achetée, une tarte flambée  
offerte

\*Offre applicable sur le plus moins chers  
\*Offre non cumulable, offre non valable les jours fériés

Tournez le set, vous y trouverez au verso la carte des boissons