

# Bienvenue à la Ferme du Grand-Ballon

---

La ferme a été construite dans les années 1800. Pendant la grande guerre de 1914 à 1918, elle a été détruite, puis reconstruite en 1928 et est restée ainsi jusqu'à aujourd'hui.

Le 1<sup>er</sup> juillet 1993, Didier est venu s'installer dans cette bâtisse située sur le territoire de Sultz à 1110 mètre d'altitude, juste au-dessous du plus haut sommet des Vosges, le Grand Ballon, avec son troupeau de chèvres.

Mais le principal, c'était une épouse. Et c'est là qu'est arrivée Annick. (pour la petite histoire, les grands parents d'Annick étaient les premiers locataires de la ferme). C'est drôle, non ?

Ensemble, ils ont créé une fromagerie, une salle de traite ainsi qu'une salle de découpe et des cuisines modernes.

Aujourd'hui une cinquantaine de bovins dont 25 vaches laitières ainsi qu'une quarantaine de chèvres composent le cheptel.

La chaleur du bois et le cachet montagnard ne sont cependant pas suffisant pour apaiser l'appétit des clients. Aussi, Annick, Didier et leurs enfants Benjamin et Jérémy proposent sur les pages suivantes les menus et petits plats...





Les troupeaux de vaches et de chèvres passent l'hiver dans la ferme de la famille Bronner à Altenbach.

Vers la mi-mai, à l'arrivée des beaux jours, la famille et les amis se joignent à la transhumance.

Toutes les bêtes sont parées de leurs plus belles cloches, accompagnées des marcaires en costumes traditionnels.

Les plus jeunes ouvrent la marche avec le troupeau de chèvres. Celles-ci sont suivies par les vaches et les génisses.

Les amoureux de la montagne suivent les troupeaux pour rejoindre les hautes chaumes du Grand Ballon.

C'est à ce moment que commence la saison jusqu'à la fin du mois d'octobre, avant les premières neiges.

Cet événement empreint de tradition représente un temps fort et riche en émotion dans notre vie de marcaire.



# *Ferme auberge du Grand Ballon*

## *Nos Menus*

---

### **Menus à 21,50 Euros**

#### **Entrée (Vorspeise)**

**Chèvre chaud de la ferme accompagné de crudités**  
*Warme Käse vom Bauernhof mit Sälätschen*

ou

**Tourte maison accompagnée de crudités**  
*Warme Fleisch Pastäte mit Sälätschen*

#### **Plat (Hauptgericht)**

**Viande de porc fumée avec Roïgabrageldis (pommes de terres braisées au four)  
accompagnée d'une salade verte**  
*Geräuschartes Schweine Fleisch mit gebragelte Kartoffeln und Salat (Melker Essen)*

ou

**Fleischschnacka maison (viande de bœuf de la ferme enroulée dans la pâte à nouilles)**  
*Rint Fleisch vom Bauernhof in Nudel Teig gerollt mit Salat (MaulTasche)*

#### **Dessert (Nachtsch)**

Le dessert est compris dans le menu. Il est au choix.  
Il peut y avoir des suppléments.

---

### **Menu Enfant à 11,00 €**

#### **Plat au choix :**

**Viande de porc fumée avec Roïgabrageldis**  
ou **Fleischschnacka salade verte**  
ou **Tourte maison avec crudités.**

**Dessert au choix**

# *Ferme auberge du Grand Ballon*

## *La Carte*

---

### **Plats Uniques (le midi)**

**Chèvre chaud de la ferme accompagné de crudités** .....14,00 €

*Warme Käse vom Bauernhof mit Sälätschen*

**Tourte maison accompagnée de crudités** .....14,00 €

*Warme Fleish Pastäte mit Sälätschen*

**Viande de porc fumée avec Roïgabrageldis** .....14,00 €

(pommes de terres braisées au four) accompagnée d'une salade verte  
*Geräuschertes Schweine Fleisch mit gebragelte Kartoffeln und Salat (Melker Essen)*

**Fleischschnacka maison** .....14,00 €

(viande de bœuf de la ferme enroulée dans la pâte à nouilles)  
*Rint Fleisch vom Bauernhof in Nudel Teig gerollt mit Salat (Maultasche)*

**Voir également la suggestion du jour**

### **Prix Nets**

---

---

## Plats Uniques (le soir uniquement)

**L'assiette froide du Grand Ballon** .....16,00 €  
*Ensemble de charcuterie de la ferme servie avec des crudités*

**Assiette de presskopf maison avec des crudités** .....14,00 €

**Chèvre chaud accompagné de crudités** .....14,00 €

**Roigabrageldis et viande de porc fumée avec salade verte.**14,00 €

**Fleischschnacka maison et salade verte** .....14,00 €

**Tourte maison accompagnée de crudités** .....14,00 €

### **Grillade de la ferme**

*(pièce de viande servie selon abattage – week end uniquement)*

### **Le gratiné du Grand Ballon**

(fromage fermier «munster», chèvre et bargkäss) .....16,00 €  
*Servie sur une planchette, cette assiette authentique décline de 3 façons différentes les fromages de la ferme gratinés au four accompagnés de jambon cru de la ferme ainsi qu'une salade.*

**L'assiette fermière** .....15,00 €

*Servie sur une planchette, le bibaleskäss vous fera découvrir une nouvelle façon de déguster le fromage. Accompagnée de jambon cru de la ferme, de roigabrageldis ainsi que d'une salade, vous serez plongé au cœur de la ferme.*

**La fondue du Grand Ballon** .....27,00 €

*Fondue aux trois viandes (porc, bœuf et veau) servie avec des roigabrageldis ainsi qu'une salade*

*(uniquement le samedi soir – sur réservation à partir de 2 personnes)*

## **Prix Nets**

---

---

## Carte des desserts

<b>Tarte aux myrtilles</b> .....	4,30 €
<i>Heidelbeere Torte</i>	
<b>Tarte aux myrtilles chantilly</b> .....	4,80 €
<i>Heidelbeere Torte mit Sahne</i>	
<b>Tarte suggestion</b> .....	4,30 €
<i>Tages Torte</i>	
<b>Fromage blanc au kirsch</b> .....	6,00 €
<i>Süsse Käse mit Kirschwasser</i>	
<b>Fromage blanc aux myrtilles</b> .....	5,00 €
<i>Süsse Käse mit Blaubeeren</i>	
<b>Coupe du grand ballon</b> .....	6,50 €
(Glace vanille, coulis de myrtilles et chantilly)	
<i>Eisbecher mit Vanille, Heidelbeere und Sahne</i>	
<b>Glace 2 boules au choix</b> .....	3,50 €
(Vanille, framboise, citron ou chocolat)	
<i>Vanille, Himbeere, citron oder schokolade Eis</i>	
<b>Sorbet framboise ou citron arrosé</b> .....	6,50 €
(supplément : 2,00 Euros pour les menus)	
<i>Himbeere oder citron Eis mit Schnaps</i>	
<b>Meringue glacée chantilly</b> .....	6,50 €
(Supplément : 1,50 Euros pour les menus)	
<b>Chantilly en supplément</b> .....	0,50 €

## Prix Nets



---

## Boissons chaudes

Café expresso .....	1,60 €
Petit expresso crème ou lait .....	1,80 €
Double expresso .....	3,00 €
Thé ou infusion .....	2,00 €
Chocolat chaud .....	2,20 €
Grand café .....	2,30 €
Grand café au lait ou crème .....	2,50 €



## Prix Nets

# Ferme auberge du Grand Ballon

## Carte des Boissons

---

Bière pression «METEOR »	25 cl.....	2,60 €
	50 cl.....	5,00 €
Amer Bière	25 cl.....	3,20 €
	50 cl.....	6,00 €
Cynar Bière	25 cl.....	3,20 €
	50 cl.....	6,00 €
Panaché	25 cl.....	2,60 €
	50 cl.....	5,00 €
Suze, Porto, Pastis, Martini blanc ou rouge - 4 cl.....		3,00 €
Kir au vin blanc	10 cl.....	3,00 €
Kir au crémant	10 cl.....	4,50 €
<i>(cassis, framboise, fleur de sureau ou myrtille)</i>		
Verre de crémant	10 cl.....	4,00 €
Elsass Cola, Ice Tea, Orangina, Diabolo ( <i>menthe, citron ou grenadine</i> )		
Jus d'Orange, Jus de Pomme, Jus de Tomate		
	le verre de 25 cl.....	2,20 €
Limonade	le verre de 25 cl.....	2,20 €
Schweppes	20 cl.....	2,50 €
Eau minérale « Lisbeth »	50 cl.....	2,20 €
	150 cl.....	4,00 €
<b>Eaux de vie</b>		
<i>(Kirsch, Quetsche, Marc, Mirabelle, Poire, Framboise, Gentiane, Alisier, Sureau, Myrtille)</i>		
	2 cl .....	4,00 €

### Prix Nets

---



# *Ferme auberge du Grand Ballon*

## *Carte des Vins rouges*

**Vacqueyras** 75 cl ..... 25,00 €  
*Arnoux et Fils*

**Beaujolais** 75 cl ..... 23,50 €  
*Brouilly*  
*Château de Briante*

**Bordeaux** 75 cl ..... 16,50 €  
*Côtes de Bourg*  
*Château de la Haute Libarde*

**Côte du Rhône** 75 cl ..... 18,00 €  
*Cuvée Alma*  
*Château Boucarut*

**Brouilly** 37,50 cl ..... 13,00 €  
*Château de Briante*

**Bordeaux** 37,50 cl ..... 10,00 €  
*Château Frontenac*

**Côte du Rhône** 50 cl ..... 8,00 €  
« Les cyprés » 25 cl ..... 4,00 €  
*Arnoux et fils* Au verre (10 cl) ..... 2,50 €

**Prix Nets**

# Ferme auberge du Grand Ballon

## Carte des Vins blancs

### Edelzwicker

Ziegler - Fugler à Orschwihr

1 litre .....	12,00 €
50 cl .....	6,50 €
25 cl .....	3,50 €
Au verre (10cl) .....	2,00 €

### Pinot-Gris

Schneider Gérard & Fils à Guebenschwihr

75 cl .....	16,00 €
50 cl .....	10,50 €
25 cl .....	5,50 €
Au verre (10cl) .....	2,60 €

### Riesling

Schneider Gérard & Fils à Guebenschwihr

75 cl .....	16,00 €
50 cl .....	10,50 €
25 cl .....	5,50 €
Au verre (10cl) .....	2,60 €

### Pinot noir

Schneider Gérard & Fils à Guebenschwihr

75 cl .....	16,00 €
50 cl .....	10,50 €
25 cl .....	5,50 €
Au verre (10cl) .....	2,60 €

### Gewurtztraminer

Bollenberg

Zusslin Valentin\*\*\* à Orschwihr

75 cl .....	32,00 €
Au verre (10cl) .....	5,50 €

### Pinot Noir Ophrys

Bollenberg

Zusslin Valentin\*\*\* à Orschwihr

75 cl .....	36,00 €
-------------	---------

### Pinot Auxerrois

Vieilles vignes

Zusslin Valentin\*\*\* à Orschwihr

75 cl .....	25,00 €
-------------	---------

\*\*\* Ces vins sont issus de raisins certifiés d'agriculture biologique et contrôlés bio-dynamique. Domaine viticole familial depuis 1691.



## Prix Nets