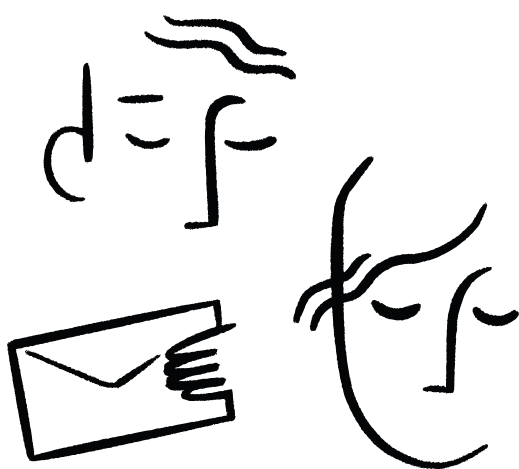


LES
APRÈS-MIDI
DE



**CHÈRE
AMIE**

SUCRÉ

LE GOÛTER

- Fraisier « Chère Amie »** 6,50
"Chère Amie" strawberry shortcake / Erdbeer-Fraisier
- Tarte au flan à la vanille de Madagascar** 6,50
*Madagascar vanilla flan tart
Madagaskar-Vanille-Flan-Tarte*
- Gâteau moelleux au chocolat Valrhona,
crème anglaise vanille** 6,50
*Valrhona chocolate cake, vanilla custard
Saftiger Valrhona-Schokoladenkuchen & Vanillecreme*
- Crème façon cheesecake,
spéculoos, framboises** 6,50
*Cheesecake-style cream, speculoos & raspberries
Cheesecake-Creme, Spekulatius & Himbeeren*
- Saint-Honoré, caramel beurre salé,
chou croustillant & mousse vanille** 9,00
*Saint-Honoré, salted caramel, crispy choux & vanilla mousse
Saint-Honoré, Salzkaramell, Brandteigkugeln & Vanillemousse*
- Tartelette crémeux citron, menthe,
confit limoncello** 10,00
*Lemon crémeux tartlet, mint & limoncello confit
Tartelette mit Zitronen-Crémeux, Minze & Limoncello-Konfit*
- Entremets framboise, sésame noir & yuzu** 10,00
*Raspberry entremets, black sesame & yuzu
Himbeer-Entremet, schwarzer Sesam & Yuzu*
- Finger chocolat Nyangbo, gianduja lait,
& croustillant feuillantine** 10,00
*Nyangbo chocolate finger, milk gianduja & crispy feuilletine
Nyangbo-Schokoladen-Finger, Milchgianduja & Feuilletine*
- L'Enveloppe - crémeux citron,
mousse tonka & biscuit noisette** 11,00
*Lemon cream, tonka mousse & hazelnut biscuit
Zitronen-Crémeux, Tonka-Mousse & Haselnuss-Biskuit*
- Glaces & sorbets* (fab. artisanale)** 2 boules : 6.00
> avec ou sans chantilly 3 boules : 8.50
*Ice creams & sorbets / Eiscreme & Sorbets
with or without whipped cream / mit oder ohne Schlagsahne*

SUCRÉ - SALÉ

LE TEA TIME

Le chef Remi Sorbier et son équipe vous propose une sélection de 4 créations sucrées & 2 pièces salées, accompagnée de la boisson chaude de votre choix

The Chef offers you a selection of 4 sweet & 2 salted creation accompanied by the hot beverage of your choice.

Der Chef bietet Ihnen eine Auswahl von 4 süßen & 2 herzhaften Kreationen, begleitet von dem warmen Getränk Ihrer Wahl

22,00

SALE

LE P'TIT CREUX

Magret de canard fumé 50g 9.00
aux sarments de vigne

Smoked duck breast / Geräucherte Entenbrust

Chiffonnade de jambon blanc truffé 100g 9.00

Truffled ham chiffonnade / Trüffel-Schinken-Chiffonnade

**Pâté en croûte de pintade, foie gras,
morilles & noisettes** 15,00

*Guinea fowl "Pâté en croûte" with foie gras, morels & hazelnuts
Perlhuhn-Pâté en croûte mit Foie gras, Morcheln & Haselnüssen*

**Boîte de sardines Ramón Peña,
beurre d'algues & pain toasté** 13,00

Ramón Peña sardine tin, seaweed butter & toasted bread

Sardinen von Ramón Peña aus der Dose, Brot & Algenbutter

Huîtres Fine de Cancale n°3 x 6 14.00

(Baie du Mont-St-Michel) x 12 25.00

Oysters Fine de Cancale N°3 from Mont-Saint-Michel's bay

Austern Fine de Cancale N°3 aus der Bucht von Mont-Saint-Michel

Huître Sentinelle n°3 à l'unité 3.50

Special cupped oyster N°3 / Felsenauster N°3

* Nos parfums de glaces & sorbets :

citron, framboise, yaourt bulgare, pistache, vanille,
chocolat, fraise, caramel, passion

*Lemon, raspberry, bulgarian yogurt, pistachio, vanilla,
chocolate, strawberry, caramel, passion fruit*

*Zitrone, Himbeere, Bulgarischer Joghurt, Pistazie, Vanille,
Schokolade, Erdbeere, Karamell, Passionsfrucht*

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS / WARMER GETRÄNKE

EXPRESSO ITALIEN / DÉCA. 2,50

GRAND CAFÉ / CAFÉ RALLONGÉ 2,80

CAFÉ NOISETTE 2,90

DOUBLE CAFÉ 4,50

CAFÉ LAIT - CAPPUCCINO 3.50

CHOCOLAT CHAUD 4.50

CHOCOLAT VIENNOIS 4.50

+ SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL 0.30

THÉS & INFUSIONS BIO GREENMA 4.00

Thé noir Earl Grey - fleurs de bleuet

Thé vert - menthe Bio

Thé noir - citron-gingembre

Thé vert et blanc - fleur d'oranger

Infusion fève de cacao

Infusion détoxifiante

Mama boost - Infusion énergisante au maté


BIÈRES

PERLE X CHÈRE AMIE · 5° · 	25 cl 4.00	40 cl 6,40
METEOR IPA · 6,2° · 	25 cl 4.20	40 cl 6,70
BLANCHE PERLE & LES 7 GRAINS · 4,8° · 	25 cl 4.30	40 cl 6,90
BIÈRE DU MOMENT · <i>Nous consulter</i>		
PERLE DANS LES VIGNES · 7,5° · 	33 cl	6,90
METEOR CERISE · <i>rouge</i> · 5,5° · 	33 cl	6,40
PERLE DIPA · <i>double IPA</i> · 8,0° · 	33 cl	6,90
PERLE PERLITA · <i>sans alcool</i> · 0,2° · 	33 cl	5,90

CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl
R DE RUINART · AOC	16	90
RUINART ROSÉ · AOC	20	110
BLANC DE BLANCS · AOC	/	130

& CRÉMANTS



CRÉMANTS D'ALSACE · <i>Itterswiller</i> · 	12 cl	75 cl
BLANC · AOC / ROSÉ · AOC	6,10	31,00

KIRS

KIR AU VIN BLANC · 	12 cl	5,00
<i>crème de cassis, mûre ou pêche de vigne</i>		
KIR ROYAL <i>au Crémant d'Alsace</i> · 	12 cl	6,40

SANS ALCOOL

ALCOHOL-FREE / ALKOHOLFREI

HYCA · <i>made in Alsace</i> · 	33 cl	5,20
<i>100% naturelle, sans sucre & sans alcool, Hyca est une eau botanique effervescente à la fraîcheur végétale et aux notes florales</i>		
BASILIC & CAROTTE / MENTHE VERTE & POIVRÉE / VERVEINE CITRONNÉE		
JUS DE FRUITS · <i>Sauter</i> · 	33 cl	4,00
<i>Pomme, orange, ananas, pamplemousse & tomate</i>		

BOISSONS MAISON

HOMEMADE / HAUSGEMACHTE

THÉ GLACÉ <i>Pêche & vanille</i>	33 cl	4.00
GINGER BEER	33 cl	5.00
LIMONADES AROMATISÉES	33 cl	4.00
FRAISE & BASILIC / MANGUE & PASSION / FRAMBOISE & GROSEILLE		

 **CHERE-AMIE.FR** 

Liste des allergènes disponible sur demande. / Prix service compris - 5.5%
Nous pouvons mettre de l'eau potable gracieusement à votre disposition.
Nos propositions s'entendent boisson non comprise, sauf mention particulière.
Reçu de carte bancaire sur simple demande.

Nous acceptons les modes de règlement suivants : espèces sauf billets de 500€, cartes bancaires, tickets restaurant, chèques restaurant, chèques déjeuner, chèques de table & chèques vacances. Nous n'acceptons pas les chèques bancaires.