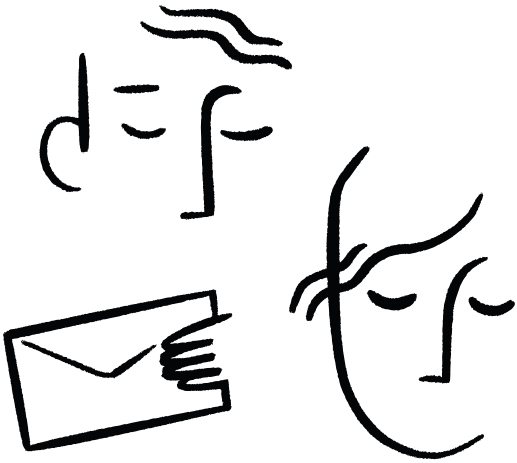
LES
APRÈS-MIDI
DE



CHÈRE AMIE

SUCRÉ

LE GOÛTER

Fraisier « Chère Amie » 6,50
"Chère Amie" strawberry shortcake / Erdbeer-Fraisier

Tarte citron, crème d'amande, mousse citron 6,50
Lemon tart, almond cream & lemon mousse
Zitronentarte, Mandelcreme & Zitronenmousse

Gâteau moelleux au chocolat Valrhona, crème anglaise vanille 6,50
Valrhona chocolate cake, vanilla custard
Saftiger Valrhona-Schokoladenkuchen & Vanillecreme

Crème façon cheesecake pêche, verveine & sablé breton 6,50
Peach cheesecake cream, verbena & Breton shortbread
Pfirsich Cheesecake-Creme, Verbene & Mürbegebäck

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

sALÉ

LE P'TIT CREUX

Magret de canard fumé aux sarments de vigne — **50g** 9.00
Smoked duck breast / Geräucherte Entenbrust

Chiffonnade de jambon blanc truffé — **100g** 9.00
Truffled ham chiffonade / Trüffel-Schinken-Chiffonade

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 (Baie du Mont-St-Michel) — **x 6** 14.00 / **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 / WARME 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 · *4,8°* · Ⓐ **& LES 7 GRAINS** — *25 cl* **4.30** *40 cl* **6,90**

BIÈRE DU MOMENT · *Nous consulter*

PERLE DANS LES VIGNES · *7,5°* · Ⓐ — *33 cl* **6,90**

METEOR CERISE · *rouge* · *5,5°* · Ⓐ — *33 cl* **6,40**

PERLE DIPA · *double IPA* · *8,0°* · Ⓐ — *33 cl* **6,90**

PERLE PERLITA · **sans alcool** · *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 · *Itterswiller* · Ⓐ — *12 cl* **6,10** *75 cl* **31,00**

BLANC · AOC / **ROSÉ** · AOC

KIRS

KIR AU VIN BLANC · Ⓐ — *12 cl* **5,00**
crème de cassis, mûre ou pêche de vigne

KIR ROYAL *au Crémant d'Alsace* · Ⓐ — *12 cl* **6,40**

SANS ALCOOL

ALCOHOL-FREE / ALKOHOLFREI

HYCA · *made in Alsace* · Ⓐ — *33 cl* **5,20**
100% naturelle, sans sucre & sans alcool, Hyca est une eau botanique effervescente à la fraîcheur végétale et aux notes florales

BASILIC & CAROTTE / MENTHE VERTE & POIVRÉE / VERVEINE CITRONNÉE

JUS DE FRUITS · *Sauter* · Ⓐ — *33 cl* **4,00**
Pomme, orange, ananas, pamplemousse & tomate

BOISSONS MAISON

HOMEMADE / HAUSGEMACHTE

THÉ GLACÉ *Pêche & vanille* — *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.