

CHÈRE AMIE

LA CARTE

LE BUFFET DE LA MER

SEAFOOD · MEERESFRÜCHTE

Couteaux au beurre d'herbes anisé 16.00

Razor clams with aniseed herb butter / Messermuscheln mit Anis-Kräuterbutter

Mi-cuit de crevettes bio, vinaigrette coco / passion & condiment de patates douces au citron vert 13.50

*Semi-cooked shrimp, coconut / passion fruit vinaigrette & sweet potato condiment with lime
Halbgegarte Garnelen, Kokos-Passionsfrucht-Vinaigrette, Limetten-Süßkartoffel-Kondiment*

Rillettes de poisson au poivre de Timut & aneth, toasts 9.50

*Fish rillettes with Timut pepper & dill, toasts
Fischrillettes mit Timut-Pfeffer & Dill, Toasts*

Salade de moules de bouchot, crème de raifort, huile d'aneth 11.00

*Bouchot mussel salad, horseradish cream & dill oil
Bouchot-Muschel-Salat, Meerrettichcreme & Dillöl*

Huitres Fine de Cancale n°3 (Baie du Mont-St-Michel) x 6 14.00

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

x 12 25.00

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

Huitre Sentinelle n°3 à l'unité 3.50

huitre creuse au goût unique, teinté de notes de noisette & d'amande

Special cupped oyster N°3 / Felsenauster N°3

Bulots à la citronnelle, mayonnaise gingembre 300g 13.50

*Whelks with lemongrass, ginger mayonnaise
Wellhornschnellen mit Zitronengras, Ginger mayonnaise*

Crevettes roses x 6 14.00

Pink shrimps / Rosa Garnelen

Demi tourteau, mayonnaise au gingembre 14.50

Half crab, ginger mayonnaise / Halber Taschenkrebs, Ginger Mayonnaise

Plateau de la mer & mayonnaise gingembre : 32.00

couteaux x3 / huitres x4 / bulots 150g / crevettes x4

Seafood board & ginger mayonnaise

Razor clams x3 / Oysters x4 - Whelks 150g / Pink shrimps x2 -

Meeresfrüchteplatte & Ginger mayonnaise

Messermuscheln x3 / Austern x4 - Wellhornschnellen 150g / Garnelen x2 -

Véritables œufs mayonnaise au caviar Baeri français de la maison Kaviari 6g 19.80

*Authentic eggs mayonnaise, with Baeri french caviar
Eiermayonnaise mit französischer Baeri-Kaviar*

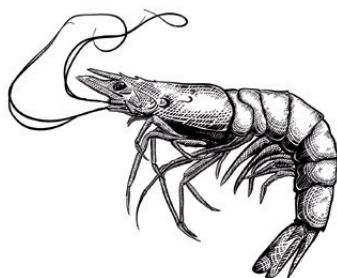
Caviar Baeri français de la maison Kaviari sur glace, blinis & crème aigrelette 20g 90.00

*French Baeri caviar, served on ice with blinis & sour cream
Französischer Baeri-Kaviar, auf Eis serviert mit Blinis & Sauerrahm*

LES ENTRÉES

STARTERS · VORSPEISEN

- Véritables œufs mayonnaise, céleri rémoulade** 🌱 VÉGÉ. 8.00
Authentic eggs mayonnaise, celery remoulade
Ei-Mayonnaise, Sellerie-rémoulade
- Roulé de "radis beurre", algue nori & curry vert** 🌱 VÉGÉ. 8.00
"Radis beurre" roll, nori seaweed & green curry
"Radis Beurre"-Rolle, Nori-Algen & Grünes Curry
- Pâté en croûte de canard & foie gras aux pistaches** 15.00
Duck & foie gras "Pâté en croûte" with pistachio
Enten- und Stopfleber "Pâté en croûte" mit Pistazien
- Soupe gratinée à l'oignon** 11.00
French traditional onion soup
Französisch Zwiebelsuppe
- Os à moelle, noisette, ciboulette** 12.50
Marrow bone, hazelnut, chive
Knochenmark, Haselnüsse & Schnittlauch
- Tartelette de champignons à la noisette & siphon pommes de terre** 🌱 VÉGÉ. 10.50
Mushroom tartlet with hazelnuts & potato foam
Champignon-Törtchen mit Haselnüssen & Kartoffelschaum
- Foie gras de canard mi-cuit de la ferme Puntun, chutney de saison** 23.00
Semi-cooked duck foie gras, seasonal chutney
Halbgekochte Entenstopfleber, Chutney der Saison
- Escargots croustillants, sucrine flambée, crème d'oignons & coulis d'herbes** 13.00
Crispy snails, flambéed lettuce, onion cream & herb coulis
Knusprige Schnecken, Flambierte Sucrine, Zwiebelcreme & Kräuter-Coulis



LES PLATS

MAIN DISHES · GERICHTE

NOTRE PLAT SIGNATURE

OUR SIGNATURE DISH
UNSER SIGNATURE-GERICHT

Choucroute Chère Amie 24.00

Chou IGP d'Alsace & charcuterie de la Maison Janes à Marmoutier
Alsatian cabbage, meat & sausages from Maison Janes in Marmoutier
Elsässer Kohl, Fleisch & Wurstwaren von Maison Janes in Marmoutier

VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN DISHES · VEGETARISCHE GERICHTE

Risotto de coquillettes au Comté 🌿 VÉGÉ. 15.50 & tuile croustillante

Elbow pasta risotto with comté cheese & crispy tuile
Risotto aus Muschelnudeln mit Comté-Käse & knusprigem Tuile

Curry de légumes à la japonaise 🌿🌿 VÉGAN 15.50

Japanese-style vegetable curry
Japanisches Gemüsecurry

Croque bistro champignons & Comté 🌿 VÉGÉ. 15.50

Croque bistro : mushrooms & Comté cheese
Croque Bistro : Ricotta, Pilze & Comté-Käse

Gratin de gnocchis à la parisienne & Comté, 🌿 VÉGÉ. 15.50 salade verte

Parisian style gnocchi gratin with Comté cheese, green salad
Pariser Gnocchi Gratin mit Comté-Käse, Grüner Salat

LES SALADES

SALAD DISHES · SALATGERICHTE

Salade César au poulet croustillant 17.00

Crispy Chicken Caesar Salad
Caesar Salat mit knusprigem Hähnchen

Salade de fromage de brebis, noisettes & raisins 🌿 VÉGÉ. 16.00 vinaigrette balsamique

Sheep's cheese salad with hazelnuts & raisins, balsamic vinaigrette
Schafskäse-Salat mit Haselnüssen & Rosinen, Balsamico-Vinaigrette

LES PLATS

MAIN DISHES · GERICHTE

Bœuf bourguignon aux petits oignons & purée de pomme de terre	19.50
<i>Beef Bourguignon with pearl onions & mashed potatoes Bœuf Bourguignon mit Perlzwiebeln & Kartoffelpüree</i>	
Tartare de bœuf au couteau, frites fraîches	180g 19.00
<i>Beef tartar slice with a knife, Fresh fries Rindertatar, Frische Pommes</i>	
Filet de bar rôti au riz pilaf, moule & curry	22.00
<i>Roasted sea bass fillet with pilaf rice, mussels & curry Geröstetes Seebarschfilet mit Pilaw-Reis, Muscheln & Curry</i>	
Suprême de volaille aux morilles*	23.00
<i>Chicken supreme with morels sauce Hühnchen Supreme mit Morcheln Soße</i>	
Filet de bœuf, sauce bordelaise & échalote confite*	200g 31.00
<i>Beef tenderloin, Bordelaise sauce & caramelized shallot Rinderfilet, Bordelaise-Sauce & kandierte Schalotte</i>	
Magret de canard rôti, sauce gastrique à l'orange*	24.00
<i>Roast duck breast, orange gastrique sauce Gebratene Entenbrust, Orangen-Gastriquesauce</i>	
Bouchée à la reine Chère Amie, spätzles soufflés	26.00
<i>"Chère Amie" vol-au-vent & puffed spätzle "Chère Amie" Vol-au-Vent & Puffspätzle</i>	
Filet de sandre, choucroute, galette de pommes de terre & beurre blanc	27.00
<i>Pike-perch fillet with sauerkraut, potato cake & white wine butter sauce Zanderfilet mit Sauerkraut, Kartoffelpuffer & Weißweinsauce</i>	

+

* UNE GARNITURE AU CHOIX

*A garnish of your choice
Eine Beilage nach Wahl*

Purée de pommes de terre

*Potatoes purée
Hausgemachte Kartoffelpüree*

Gratin de coquillettes au Comté

*Elbow pasta gratin, Comté cheese
Muschelnudeln-Gratin, Comté-Käse*

Légumes de saison

*Seasonal vegetables
Gemüse der Saison*

Frites au sel de thym

*French fries with thyme salt
Thymiansalz Pommes*

Salade verte

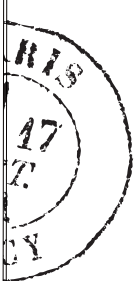
*Green salad
Grüner Salat*

Riz pilaf

*Pilaf rice
Pilaw-Reis*

prix service compris





UNE ENVIE DE FROMAGE ?

CHEESE / KÄSE

Assortiment de fromages de la Maison Tourrette 12.00

Cheese assortment from Maison Tourette / Käseplatte von Maison Tourette

LES DÉSSERTS

DESSERTS · NACHSPEISEN

- Biscuit & bavaoise coco aux agrumes** 9.00
Biscuit & coconut mousse with citrus fruits
Biskuit & Kokosmousse mit Zitrusfrüchten
- Entremets pomme verte & financier noisette** 9.00
Green apple dessert with hazelnut financier
Grüner Apfel-Dessert mit Haselnuss-Financier
- Tartelette poire & sésame blanc** 9.00
Pear & white sesame tartlet
Birnen- und Weiße-Sesam-Törtchen
- Saint-Honoré au caramel Chère Amie** 10.00
"Chère Amie" caramel Saint-Honoré / "Chère Amie" Karamell-Saint-Honoré
- Déclinaison de chocolat Nyangbo, crème anglaise mousseuse** 9.50
Nyangbo chocolate variation, frothy custard
Nyangbo-Schokoladenvariation, Schaumige Vanillesauce
- Baba "Chère Amie" de saison** 9.00
Chère Amie seasonal baba / Chère Amie Saisonaler Baba
- L'Enveloppe - pain de Gênes, compotée de framboise & mousse vanille de Madagascar** 10.00
Genoa bread, raspberry compote & madagascar vanilla mousse
Genueser Brot, Himbeerkompott & Madagaskar-Vanille mousse
- Glaces & sorbets de fabrication artisanale > 3 parfums** 8.50
Ice creams / sorbets > 3 flavors / Eis / Sorbets > 3 Geschmacksrichtungen
- Citron, framboise, yaourt bulgare, pistache, vanille, chocolat, café, passion**
Lemon, raspberry, bulgarian yogurt, pistachio, vanilla, chocolate, coffee, passionfruit
Zitrone, Himbeere, Bulgarischer Joghurt, Pistazie, Vanille, Schokolade, Kaffee, Passionsfrucht

CAFÉ ADDICT COFFEE LOVERS

- IRISH COFFEE** *Whisky, café & crème fouettée* 10.00
- EXPRESSO MARTINI** *Liqueur de café Kahlua, vodka & espresso* 10.00

prix service compris

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS / WARMER GETRÄNKE

EXPRESSO ITALIEN / DÉCA.	2,50	THÉS & INFUSIONS BIO	4.00
GRAND CAFÉ	2,80	GREENMA	
CAFÉ RALLONGÉ	2,80	<i>Thé noir Earl Grey - fleurs de bleuet</i>	
CAFÉ NOISETTE	2,90	<i>Thé vert - menthe Bio</i>	
DOUBLE CAFÉ	4,50	<i>Thé noir - citron-gingembre</i>	
CAFÉ LAIT - CAPPUCCINO	3.50	<i>Thé vert et blanc - fleur d'oranger</i>	
CHOCOLAT CHAUD	4.50	<i>Infusion fève de cacao</i>	
CHOCOLAT VIENNOIS	4.50	<i>Infusion détoxifiante</i>	
		<i>Mama boost - Infu. énergisante au maté</i>	

4 cl

EAUX DE VIE

MAISON HAGMEYER · EAUX DE VIE D'ALSACE · 45° **8.50**
Vieille prune / Mirabelle / Framboise / Poire / Marc de Gewurztraminer

RHUMS

CARAÏBES PINEAPPLE · PLANTATION · 40° **9.00**
FRANCE VIEUX DE L'OcéAN · TROIS RIVIÈRES · 54° **11.50**
VENEZUELA 1796 · SANTA TERESA · 40° **12.00**
JAMAÏQUE NATIVE WOODS · TIJUCA · 40° **12.50**
GUATEMALA SOLERA 23 · ZACAPA · 40° **15.00**

WHISKIES

ALSACE WAH! · HAGMEYER · **BIO** · 43° **9,50**
ECOSSE CAOL ILA · 12 ans · 43° **10,50**
JAPON NIKKA · COFFEY GRAIN · 45° **10,50**
USA WOODFORD RESERVE · KENTUCKY BOURBON · 45,2° **11,00**
ECOSSE ARDBEG · 10 ans · 46° **12,50**
FRANCE ALFRED GIRAUD HERITAGE · 45.9° **19,00**

COGNACS

CAMUS · ÎLE DE RÉ FINE ISLAND · 40° **10.50**
BRAASTAD · XO COGNAC FINE CHAMPAGNE · 40° **17.00**
HENNESSY · XO · 40° **25.00**

ARMAGNACS

CHÂTEAU DE LACQUY · 3 ANS · 40,5° **9.00** · **7 ANS · 40,5°** **10.50**

CALVADOS

SASSY · FINE · 40° **8.50** **SASSY · XO · 40°** **10.00**

LIQUEURS

CHARTREUSE VERTE · 55° **9.50** **CHARTREUSE JAUNE · 43°** **9.00**
SAINT-GERMAIN · LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU · 20° **8.00**

TEQUILA

PATRÓN · 100% AGAVE · SILVER · 40° **13.00** · **ANEJO · 40°** **17.00**

VODKA

FRANCE GREY GOOSE · 40° **9,00**

BOISSONS

BIÈRES PRESSION

PERLE X CHÈRE AMIE · Alsace · 5° · blonde	25 cl	4,00	40 cl	6,40
MÉTÉOR IPA · Alsace · 6,2° · IPA	25 cl	4,20	40 cl	6,70
BLANCHE PERLE & LES 7 GRAINS · 4,8° · blanche	25 cl	4,30	40 cl	6,90
BIÈRE DU MOMENT · Nous consulter	25 cl	/	40 cl	/

BIÈRES BOUTEILLES

PERLE DANS LES VIGNES 33 cl 6,90 <i>Alsace · 7,5° · bière & vin</i>	PERLE DIPA 33 cl 6,90 <i>Alsace · 8,0° · double IPA</i>
MÉTÉOR CERISE 33 cl 6,40 <i>Alsace · 5,5° · blonde</i>	PERLE PERLITA 33 cl 5,90 Sans alcool · 0,2°

CHAMPAGNES



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

& CRÉMANTS



	12 cl	75 cl
CRÉMANTS D'ALSACE · Itterswiller		
BLANC · AOC	6,10	31
ROSÉ · AOC	6,10	31

NOS KIRS

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

SANS ALCOOL

BOISSONS MAISON

THÉ GLACÉ 33 cl 4,00 <i>Pêche & vanille</i>
GINGER BEER 33 cl 5,00
LIMONADES AROMATISÉES 33 cl 4,00
FRAISE & BASILIC
MANGUE & PASSION
MYRTILLE & FRAMBOISE

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

BASILIC & CAROTTE
THYM & GÉRANIUM
VERVEINE CITRONNÉE

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

EAUX

PLATE ou PÉTILLANTE* 75 cl **3,50**

*Pure, fraîche & locale, eau microfiltrée et affinée rendue potable
par traitement avec ou sans injonction de gaz carbonique

Cocktails

CLASSIQUES REVISITÉS

CLASSICS · KLASSIKER

DAIQUIRI SÉSAME 10cl 10.00 <i>Rhum Havana 3 ans au sésame, purée de mangue & citron vert</i>	PASSION COLADA 18cl 10.00 <i>Rhum Havana 3 ans, jus d'ananas & mangue purée de passion, sirop de vanille & lait de coco</i>
BLOODY DEVIL MARY 18cl 10.00 <i>Vodka ail des ours, jus de tomate, poivron, citron vert, balsamique & piment</i>	VÉGÉTAL FIZZ 12cl 10.00 <i>Gin Bombay Sapphire infusé à la menthe, sirop de pamplemousse, jus de citron & soda géranium</i>
MYSTIC MARGARITA 13cl 12.00 <i>Tequila Cazadores infusée à l'origan, Cointreau, jus de citron vert & purée myrtille framboise</i>	FRENCH SIXTY-SEVEN 15cl 12.00 <i>Gin Moderthal N°1, eaux de vie de framboise, sirop de pomme verte, citron & crémant d'Alsace</i>

SIGNATURES

SPECIALTIES · SPEZIALITÄTEN

ARIANE 11cl 11.50 <i>Vodka infusée à la sarriette, liqueur Skinos, poivre fumé, citron & beurre noisette</i>	VÉRA 15cl 13.00 <i>Bourbon Bulleit, liqueur de gingembre, jus de pomme, citron & romarin</i>
SCARLETT 15cl 12.50 <i>Rhum Toti, liqueur de gingembre, jus de poire, sirop de poivre du Sichuan, citron, bitter chocolat</i>	JULIETTE 14cl 11.00 <i>Crémant rosé, liqueur Italicus bergamote, vodka, litchi & hibiscus</i>
VIRGINIA 15cl 12.00 <i>Gin Boxer infusé à la rose, fruits rouges, Chartreuse jaune, eau de concombre & citron</i>	JANE 18cl 11.50 <i>Gin Bombay Sapphire infusé à l'aneth, limoncello, sirop marin & jus de pamplemousse</i>

SANS ALCOOL

ALCOHOL-FREE · ALKOHOLFREI

POIRE - CITRON 18cl 7.00 <i>Jus de poire, sirop de poivre du Sichuan, citron & eau gazeuse</i>	VIRGIN MARY 15cl 7.00 <i>Jus de tomate, purée de poivron, citron vert, balsamique & piment</i>
EXOTIQUE - COCO 15cl 7.00 <i>Jus d'ananas, jus de mangue, passion, sirop de vanille & lait de coco</i>	VIR-GIN TONIC 18cl 7.00 <i>Sirop de baies de genièvre, eau de concombre, citron & tonic</i>
FRUITS ROUGES - GINGEMBRE 18cl 7.00 <i>Purée de fruits rouges, gingembre, sirop de pomme verte & citron</i>	

GINs & TONICS

BOMBAY SAPPHIRE 4cl 8.00 <i>Angleterre · 40.0° · équilibré</i>	AWA N°1 MODERTHAL 4cl 8.50 <i>Alsace · 42.5° · équilibré</i>
HENDRICKS 4cl 8.50 <i>Écosse · 41.4° · épicé & complexe</i>	MARE 4cl 9.50 <i>Espagne · 42,7° · épicé & complexe</i>
JUILLET · FERRONI 4cl 9.50 <i>Provence · 44.0° · floral</i>	TANQUERAY TEN 4cl 10.50 <i>Écosse · 40.0° · agrumes</i>

+ **PREMIUM MIXER** +2,50

- + Drims Tonic Water - **Bio**
- + Drims Soda Pamplemousse - **Bio**
- + London Essence Soda Pêche & Jasmin
- + Cryptonic concombre

NOS VINS NATURES

AU VERRE, EN PICHET OU EN BOUTEILLE

un plus grand choix à la bouteille sur notre carte dédiée

*Natural wines list by the glass, jug or bottle
Naturweine im Glass, Schoppen oder Flasche*



Le vin nature privilégie les méthodes naturelles de vinification, telles que l'utilisation de levures indigènes ou l'absence de filtration, limitant ainsi les intrants dans le vin.

12 cl 50 cl 75 cl

LES BLANCS

NATURAL WHITE WINES · NATURWEINE WEISS

ALSACE · AOC ALSACE · Cuvée Alsace <i>Domaine Einhart</i> <i>Vin vif et tendu, issu de l'assemblage de plusieurs cépages.</i>	5,90	21,60	28,50
RHÔNE · VDF · Bons Ju <i>Domaine Graveirette</i> <i>Un vin rond, frais & suave, avec une belle sucrosité.</i>	6,40	23,20	31,00
LANGUEDOC · VDF · Les Agudes <i>Mas Del Périé - Fabien Jouves</i> <i>Vin expressif avec des notes de pomme & poire pour le fruit et d'agrumes pour la fraîcheur.</i>	6,90	25,00	33,00

LES ROUGES

NATURAL RED WINES · NATURWEINE ROT

ALSACE · AOC ALSACE · Cuvée Pinot <i>Domaine Einhart</i> <i>Un pinot noir de macération, très juteux et fruité.</i>	5,90	21,60	28,50
LANGUEDOC · VDF · L'amandier <i>Domaine des Homs</i> <i>Ce cinsault gourmand et épicé tout en longueur dévoile une belle intensité en bouche.</i>	6,50	23,60	31,00
LOIRE · AOC TOURAINE · Les Marcel <i>Domaine du Rin du Bois - Pascal Jousselin</i> <i>Vin fruité & très juteux, sa vinification nature lui permet de garder son côté franc et originel.</i>	6,90	25,00	33,00

CHÈRE AMIE
BRASSERIE DE L'HÔTEL DES POSTES

NOS BLANCS

AU VERRE, EN PICHET OU EN BOUTEILLE
un plus grand choix à la bouteille sur notre carte dédiée

White wines list by the glass, jug or bottle
Weißweine im Glass, Schoppen oder Flasche

12 cl 50 cl 75 cl

SECS & MINÉRAUX

DRY & LIGHT WHITE WINES · FRISCHE & LEICHTE WEISSWEINE

LANGUEDOC · IGP PAYS D'OC · Mas de la Source	4,90	17,80	23,50
<i>Cuvée Réserve - Robert Vic</i> <i>Vin frais avec une bouche fluide et rafraîchissante.</i>			
ALSACE · AOC RIESLING · Midelberg · BIO	5,90	21,60	28,50
<i>Domaine Boeckel</i> <i>Sec, légèrement fruité, avec des nuances minérales et florales.</i>			
LOIRE · IGP VAL DE LOIRE · Mmm...	6,10	22,30	29,50
<i>Domaine Fournier</i> <i>Un chenin avec une belle fraîcheur acidulée, et une longueur remarquable.</i>			

FRAIS & FRUITÉS

FRUITY WHITE WINES · FRUCHTIGE WEISSWEINE

LOIRE · VDF · Chapeau Melon	5,20	18,90	25,00
<i>Jérémie Huchet</i> <i>Melon de Bourgogne et Sauvignon, une bouche tendue, agréable & fruitée.</i>			
ALSACE · AOC ALSACE · Cuvée du Gentilhomme	5,40	19,60	26,00
<i>Domaine Charles Wantz</i> <i>Vin blanc sec d'assemblage, très fruité, souple & élégant.</i>			
CHILI · CHARDONNAY · Mapu Reserva	5,90	21,60	28,50
<i>Baron Philippe de Rothschild</i> <i>Un chardonnay gourmand et rond, des notes de fruits et un final délicatement boisé.</i>			

RICHES & RAFFINÉS

RICH & REFINED WHITE WINES · REICHE & RAFFINIERT WEISSWEINE

LANGUEDOC · AOP LA CLAPE · Cuvée Arpège	6,90	25,00	33,00
<i>Château Rouquette-sur-Mer</i> <i>Des notes de poire et de fleurs d'acacia. Une bouche élégante, ronde et parfumée.</i>			
BOURGOGNE · AOC MÂCON · Mâcon blanc	7,30	26,50	35,00
<i>Nadine Ferrand</i> <i>Un chardonnay gouleyant aux notes fruitées, doté d'une belle fraîcheur.</i>			

MOELLEUX

SWEET WHITE WINES · SÜSSE WEISSWEINE

BERGERAC · AOC BERG. · Les P'tits Sémillons · BIO	5,50	21,20	27,50
<i>Domaine du Haut-Montlong</i> <i>Bel équilibre entre sucrosité et légère minéralité.</i>			
ALSACE · AOC · Gewurztraminer Vendange Tardive	10,30	/	/
<i>Domaine Gérard Metz</i> <i>Des notes charmeuses de miel et de fruits confit au nez. La bouche est douce & soyeuse.</i>			

NOS ROUGES

AU VERRE, EN PICHET OU EN BOUTEILLE
un plus grand choix à la bouteille sur notre carte dédiée

Red wines list by the glass, jug or bottle
Rotweine im Glass, Schoppen oder Flasche

12 cl 50 cl 75 cl

TENDRES & GOURMANDS

TENDER & DELICIOUS RED WINES · ZART & LECKER ROTWEINE

RHÔNE · AOC CÔTES-DU-RHÔNE · **La folie des frères** 4,90 17,80 23,50

Domaine les Ondines · **BIO**

Souple et gourmand avec des tanins fondus. Un vrai Côtes-du-Rhône.

BEAUJOLAIS · AOP BEAUJOLAIS · **Jean Loron** 6,80 24,70 32,50

Domaine de Cornillac

Une robe intense, rubis, avec des notes de petits fruits noirs sur un fond de réglisse.

LOIRE · AOP SAUMUR-CHAMPIGNY · **Les Trézellières** 7,20 26,20 34,50

Adrien Vadé · **BIO**

Un vin ample et élégant, caractérisé par la finesse de ses tanins.

FRAIS & LÉGERS

FRESH & LIGHT RED WINES · FRISCHE & LEICHTE ROTWEINE

ALSACE · AOC ROUGE D'OTTROT 5,90 21,60 28,50

Domaine Vonville

Un pinot aux tanins fondus, belle longueur et arômes de cerises noires.

BOURGOGNE · AOC BOURGOGNE · **Pinot noir** 9,80 35,70 47,00

Domaine Jean-Christophe Renaud

Un nez gorgé de soleil. Des notes de griottes accompagnant une belle longueur et fraîcheur en bouche.

PUISSANTS & CONCENTRÉS

POWERFUL RED WINES · KRAFTVOLL ROTWEINE

CHILI · CARMENÈRE · **Mapu Reserva** 5,40 19,70 26,00

Baron Philippe de Rothschild

Attaque très équilibrée, des tanins ronds et doux, ainsi que des notes épicées.

BORDEAUX · AOC FRONSAC · **1937** 6,00 21,90 29,00

Les Vignerons de Tutiac

Une cuvée mêlant générosité, notes de fruits noirs & tanins subtils.

LANGUEDOC · AOP LA CLAPE · **L'esprit terroir** 6,90 25,00 33,00

Château Rouquette-sur-Mer

Le nez est autour de fruits rouges sauvages. La bouche est ronde avec des tannins bien apaisés.

LE ROSÉ

PROVENCE · AOP CÔTEAUX D'AIX · **Cuvée Première** 5,20 18,90 25,00

Château Pigoudet

Un rosé frais, léger et aromatique.

OFFREZ

CHÈRE AMIE

BRASSERIE DE
L'HÔTEL DES POSTES
STRASBOURG

À CELLES ET CEUX QUI VOUS SONT CHERS !
#BON CADEAU



EN VOUS SOUHAITANT UN MERVEILLEUX MOMENT
DANS NOTRE ÉTABLISSEMENT.

HORAIRES D'OUVERTURE :

Ouvert tous les jours de 12:00 à 01:30 - cuisine servie jusqu'à minuit.

CHERE-AMIE.FR



Chef de cuisine :
Alexandre Haudenschild

Chef pâtissier :
Rémi Sorbier

Wifi : Chère Amie / **Pass** : Amie2023

*Chère Amie accepte 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, merci de votre compréhension.*

designer - décorateur Chère Amie : **Pascal Claude Drach**
pascalclaudedrach.com

Liste des allergènes disponible sur demande.
Prix service compris