

CHÈRE AMIE

LA CARTE

LE BUFFET DE LA MER

| SEAFOOD · MEERESFRÜCHTE | |
|--|----------------|
| "Tourteau Roll" - effiloché de tourteau, crème d'avocat & citron vert, pommes & carottes croquantes "Crab Roll" - shredded crab, avocado & lime cream, crunchy apples & carrots "Krabben-Roll" - gezupftes Krabbenfleisch, Avocado-Limetten-Creme, knackige Äpfel & | 13.50 Karotten |
| Cocktail de crevettes, pomme verte & salade d'herbes Prawn cocktail with green apple & herb salad Garnelencocktail mit grüner Apfel & Kräutersalat | 11.50 |
| Maquereaux marinés aux agrumes, beurre d'algues & pain toasté Mackerel marinated in citrus, seaweed butter & toasted bread Makrelen in Zitrusfrüchten mariniert, Algenbutter & geröstetes Brot | 10.50 |
| Saumon gravlax, oignons rouges & câpres, crème à l'aneth Gravlax salmon, red onions & capers, dill cream Graved Lachs, rote Zwiebeln & Kapern, Dillcreme | 12.50 |
| Huîtres Fine de Cancale n°3 (Baie du Mont-St-Michel) x 6 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 | 14.00 25.00 |
| Huître Sentinelle n°3 à l'unité huître creuse au goût unique, teinté de notes de noisette & d'amande Special cupped oyster N°3 / Felsenauster N°3 | 3.50 |
| Bulots à la citronnelle, mayonnaise gingembre Whelks with lemongrass, ginger mayonnaise Wellhornschnecken mit Zitronengras, Ginger mayonnaise | 13.50 |
| Crevettes roses x 6 Pink shrimps / Rosa Garnelen | 14.00 |
| Plateau de la mer & mayonnaise gingembre: Maquereaux marinés / huitres x 4 / bulots 150g / crevettes x 4 Seafood board & ginger mayonnaise Marinated mackerel / Oysters x 4 / Whelks 150g / Pink shrimps x 4 Meeresfrüchteplatte & Ginger mayonnaise Marinierte Makrelen / Austern x 4 / Wellhornschnecken 150g / Garnelen x 4 | 31.00 |
| Véritables œufs mayonnaise au caviar Baeri français de la maison Kaviari (6g), céleri rémoulade Authentic eggs mayonnaise with Baeri french caviar (6g), celeriac rémoulade Eiermayonnaise mit französischer Baeri-Kaviar (6g), Sellerie-Rémoulade | 19.80 |
| Caviar Baeri français de la maison Kaviari sur glace, blinis & crème aigrelette | 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 vígí. Authentic eggs mayonnaise, celery remoulade Ei-Mayonnaise, Sellerie-rémoulade | 8.00 |
|--|-------------|
| Carpaccio de radis de couleurs, huile de citron VÉGÉ. & crème de wasabi-pamplemousse Colorful radish carpaccio with wasabi-grapefruit cream & lemon oil Carpaccio aus bunten Radieschen, mit Wasabi-Grapefruit-Creme & Zitronenöl | 8.00 |
| Pâté en croûte de canard & foie gras aux pistaches Duck & foie gras "Pâté en croûte" with pistachio Enten- und Stopfleber "Pâté en croûte" mit Pistazien | 15.00 |
| Soupe gratinée à l'oignon French traditionnal onion soup / Französisch Zwiebelsuppe | 11.00 |
| Os à moelle, noisette, ciboulette Marrow bone, hazelnut, chive Knochenmark, Haselnüsse & Schnittlauch | 12.50 |
| Gaufre tiède de pois chiche, végé. crème aux épices Chich taouk & pois chiches croustillants Chickpea waffle, Chich taouk spiced cream & crispy chickpeas Lauwarme Kichererbsen-Waffel, Chich-Taouk-Gewürzcreme & knusprige Kichere | 9.50 erbsen |
| Foie gras de canard mi-cuit de la ferme Puntun, chutney de saison Semi-cooked duck foie gras, seasonal chutney Halbgekochte Entenstopfleber, Chutney der Saison | 23.00 |
| Ravioles de crevettes au gingembre, bisque de crustacés Shrimp ravioli with ginger, shellfish bisque Garnelen-Ravioli mit Ingwer, Krustentier Bisque | 13.00 |

1 ALLERGÈNES & RÉGIMES

Allergens & diets / Allergene & Ernährungsweisen

Pour filtrer vos plats en fonction des allergènes ou de votre régime alimentaire (végé. Nou vegan NN), scannez le QR CODE ci-dessous

To filter your dishes based on allergens or your dietary preferences (vegetarian or vegan), scan the QR CODE below Um Ihre Gerichte nach Allergenen oder Ihrer Ernährungsweise (vegetarisch oder vegan) zu filtern, scannen Sie den QR-CODE unten



LES PLATS

MAIN DISHES · GERICHTE

Saucisse grillée de la Maison Janes, confit d'échalotes, purée de pommes de terre & jus corsé

23.00

Grilled sausage (from Maison Janes) with shallot confit, mashed potatoes & rich jus Gegrillte Wurst (Maison Janes) mit Schalotten-Confit, Kartoffelpüree & kräftiger Bratensauce

Tartare de bœuf au couteau, frites fraîches

180g

19.00

Beef tartar slice with a knife, Fresh fries / Rindertatar, Frische Pommes

Filet de bar grillé aux palourdes, fricassée de chou vert, rigatoni, beurre blanc & coulis de persil

24.00

Grilled sea bass fillet with clams, sautéed green cabbage, rigatoni, beurre blanc, parsley coulis Wolfsbarschfilet mit Venusmuscheln, Rahmspinat, Rigatoni, Beurre Blanc & Petersilienpüree

Filet de canette rôti, purée de carotte, polenta frite & jus à l'orange

23.00

Roasted duckling fillet with carrot purée, fried polenta & orange jus Gebratenes Entenbrustfilet mit Karottenpüree, frittierter Polenta & Orangensauce

Bouchée à la reine Chère Amie, spätzles maison au fromage blanc

26.00

"Chère Amie" vol-au-vent & homemade spätzle with cottage cheese "Chère Amie" Vol-au-Vent & hausgemachte Spätzle mit Hüttenkäse

Biscuit de poisson rôti au beurre, bisque de homard, riz basmati 23.00

Fish biscuit roasted with butter, lobster bisque & basmati rice Mit Butter gebackenes Fischbiskuit, Hummerbisque & Basmati-Reis

Suprême de volaille aux morilles *

24.00

Chicken supreme, morels sauce / Hühnchen Supreme, Morcheln Soße

Filet de bœuf, sauce bordelaise & échalote confite *

200a 32.00

Beef tenderloin, Bordelaise sauce & caramelized shallot Rinderfilet, Bordelaise-Sauce & kandierte Schalotte

> façon Rossini : + escalope de foie gras poêlée & jus à la truffe

+11.00

+ Pan-fried foie gras escalope & truffle jus / + gebratene Gänseleber & Trüffeljus

+

*** UNF 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

Salade verte

Green salad / Grüner Salat

Légumes de saison

Seasonal vegetables Gemüse der Saison

Frites au sel de thym

French fries with thyme salt Thymiansalz Pommes

Riz basmati

Basmati rice / Basmatireis

LES PLATS

MAIN DISHES · GERICHTE

VÉGÉTARIENS



15.50

VEGETARIAN DISHES VEGETARISCHE GERICHTE

Risotto de coquillettes au Comté 🐧 végé. & tuile croustillante

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

Boulettes de haricots rouges, No végan 15.50 sauce coco colombo & riz basmati

Red bean balls with coconut colombo sauce & basmati rice Rote-Bohnen-Bällchen mit Kokos-Colombo-Sauce & Basmatireis

Gnocchis à la courge, condiment marron **N** végé. 15.50 & granola de Spéculoos

Pumpkin gnocchi with chestnut condiment & Speculoos granola Kürbis-Gnocchi mit Maronen-Condiment & Spekulatius-Granola

IFS SALADES

SALAD DISHES SALATGERICHTE

Salade César au poulet croustillant

17.00

Crispy Chicken Caesar Salad Caesar Salat mit knusprigem Hähnchen

Salade de champignons Portobello farcis au chèvre **N** végé. 15.50 & panés, vinaigrette à l'ail

Portobello mushroom salad, stuffed with goat cheese & breaded, garlic vinaigrette Portobello-Pilzsalat, gefüllt mit Ziegenkäse & paniert, Knoblauch-Vinaigrette

UNE ENVIE DE FROMAGES?

CHEESE / KÄSE

Assortiment de fromages de la Maison Tourrette 12.00

Cheese assortment from Maison Tourette Käseplatte von Maison Tourette

prix service compris

LES DESSERIS

DESSERTS · DESSERTS

| Entremets chocolats noir & lait au poivre vert de Sichuan Dark & milk chocolate dessert with green Sichuan pepper Dunkle & Milchschokolade-Dessert mit grünem Szechuanpfeffer | 10.00 |
|---|-------|
| Déclinaison Dulcey, maïs & praliné Dulcey, corn & praline variation Variation aus Dulcey, Mais & Praliné | 10.00 |
| Bûche du moment Chère Amie "Chère Amie" log cake of the moment "Chère Amie" Julblock der Periode | 9.00 |
| Boule de Noël, pomme, whisky & cannelle Christmas ball with apple, whisky & cinnamon Weihnachtskugel mit Apfel, Whisky & Zimt | 10.00 |
| Mille-feuilles pistache & vanille Pistachio & vanilla mille-feuille / Millefeuille mit Pistazie & Vanille | 10.00 |
| Baba façon torche marron, sirop au rhum brun, chantilly vanillée Chestnut-style baba, dark rum syrup & vanilla whipped cream Baba im Maronistil mit dunklem Rum-Sirup & Vanille-Sahne | 10.00 |
| L'Enveloppe - croustillant & crémeux chocolat aux épices Georges Colin Crunchy peanuts & chocolate, chocolate mousse, lime & cinnamon cream Knusprige Schokolade & Erdnüsse, cremige Schokolade, Gewürz- & Limettenmous. > À accompagner de notre cocktail Signature DÉSIRÉE - 10cl: +10. Rhum Toti, sirop maison aux épices Georges Colin, ginger beer & citron vert To accompany with our cocktail DÉSIRÉE / Dazu passt unser Cocktail DÉSIRÉE | |
| 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, caramel, rhum-raisins

Lemon, raspberry, bulgarian yogurt, pistachio, vanilla, chocolate, coffee, caramel, rum-soaked raisins

Zitrone, Himbeere, Bulgarischer Joghurt, Pistazie, Vanille, Schokolade, Kaffee, Karamell, Rum-Rosinen

EN SIGNATURE, NOS ESPRESSO MARTINI

CLASSIQUE 12c/ 10.00

Liqueur de café Kahlua, vodka & expresso

POP CORN 12cl **10.00**

Liqueur de pop corn, amaretto, vodka & expresso

BRITISH 12cl **10.00**

Liqueur de thé, gin Bombay Sapphire, infusion cacao, bitter chocolat, lait & blanc d'œuf

CHOCOLAT NOISETTE 12c/ 10.00

Liqueur de noisette Frangelico, vodka & chocolat

SANS ALCOOL 12cl **7.00**

Rhum sans alcool, sirop d'orange maison & expresso

BOISSONS

BIÈRES PRESSION

PERLE X CHÈRE AMIE · Alsace · 5° · blonde 25 cl **4.00** 40 cl 6,40 METEOR 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 c/ 6,90 **PERLE DIPA** 33 cl 6,90

Alsace • 7,5° • bière & vin Alsace • 8,0° • double IPA

33 cl **6,40 METEOR** CERISE **PERLE PERLITA** 33 cl 5,90

Alsace • 5,5° • blonde Sans alcool · 0,2°

CHAMPAGNES & CRÉMANTS





12 cl 75 cl 12 cl 75 cl

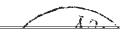
CRÉMANTS D'ALSACE · Itterswiller R DE RUINART · AOC 16 90 RUINART ROSÉ · AOC **BLANC** · AOC 20 110 6.10 31 ROSÉ · AOC **BLANC DE BLANCS · AOC** 130 6,10 31

NOS KIRS

KIR AU VIN BLANC 12 cl **5,00** KIR ROYAL 12 cl 6,40 au Crémant d'Alsace

crème de cassis, mûre ou pêche de vigne

SANS ALCOOL



33 cl 5,20

BOISSONS MAISON

THÉ GLACÉ 33 cl 4.00 Pêche & vanille

GINGER BEER 33 cl **5.00**

LIMONADES AROMATISÉES 33 c/ 4.00

FRAISE & BASILIC MANGUE & PASSION FRAMBOISE & GROSEILLE

HYCA

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

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

Cockthils

CLASSIQUES REVISITÉS

CLASSICS · KLASSIKER

DAIQUIRI SÉSAME

10c/ 10.00

PASSION COLADA

18cl 10.00

Rhum Havana 3 ans au sésame. purée de mangue & citron vert

18cl 10.00

purée de passion, sirop de vanille & lait de coco

BLOODY DEVIL MARY Vodka ail des ours, jus de tomate, VÉGÉTAL FIZZ

12cl **10.00**

poivron, citron vert, balsamique & piment

Gin Bombay Sapphire infusé à la menthe, sirop de pamplemousse, jus de citron & soda géranium

Rhum Havana 3 ans, jus d'ananas & mangue

HYSOPE MARGARITA 12cl **12.50**

Tequila Cazadores infusée à l'hysope, liqueur Skinos, purée de groseille & citron vert FRENCH SIXTY-SEVEN Gin Moderthal N°1, eaux de vie de framboise, sirop de pomme verte, citron & crémant d'Alsace

SIGNATURES

SPECIALTIES · SPEZIALITÄTEN

FIORA

12cl **11.00**

ADÉLAÏDE

12cl 12.00

Vodka floral, liqueur de noisette Frangelico, jus de pamplemousse, betterave, citron, bitter noix

Whiskey Bulleit Rye, eau de vie de framboise Hagmeyer, sirop de verveine, citron & tonic

DÉSIRÉE 10cl 10.00

Rhum Toti, sirop maison aux épices Georges Colin, ginger beer & citron vert **IULIETTE**

14cl 12.00

Crémant rosé, liqueur Italicus bergamote, vodka, litchi & hibiscus

14cl 13.00

18cl **11.50**

Gin Bombay Sapphire infusé à l'aneth, limoncello, sirop marin & jus de pamplemousse

Gin Boxer infusé à la rose, fruits rouges, Chartreuse jaune, eau de concombre & citron

> SANS ALCOOL ALCOHOL-FREE · ALKOHOLFREI

PÊCHE - JASMIN

7.00

20cl

20cl

SPRITZ 0%

18cl 7.00

7.00

Purée de pêche blanche, thé vert jasmin, sirop de miel & thym, citron & eau gazeuse

Martini Vibrante 0%, jus de pamplemousse, sirop de pamplemousse, citron vert & tonic

EXOTIQUE - COCO

Purée de fruits rouges, gingembre,

sirop de pomme verte & citron

7.00

15cl

15cl Jus d'ananas, jus de mangue, passion, sirop de vanille & lait de coco

VIRGIN MARY Jus de tomate, purée de poivron, citron vert, balsamique & piment

FRUITS ROUGES -**GINGEMBRE**

7.00

VIR-GIN TONIC 7.00 18cl MENTHE - CONCOMBRE

Sirop miel thym & cardamome, eau de concombre menthe, citron vert & tonic

GINS & TONICS

BOMBAY SAPPHIRE Angleterre • 40.0° • équilibré

4cl 8.00

AWA Nº1 MODERTHAL 4c/ 8.50

Alsace · 42.5° · équilibré

HENDRICKS

8.50 4cl

9.50

9.50 4cl

Écosse · 41.4° · épicé & complexe

Espagne • 42,7° • épicé & complexe

JUILLET · FERRONI

TANQUERAY TEN 4c/ 10.50

4cl Provence • 44.0° • floral Écosse • 40.0° • agrumes

> + 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 |
|---|---------|-------|-------|
| NATURAL WHITE WINES · NATURWEI | NE WEIS | S | |
| ALSACE • AOC ALSACE • Cuvée Alsace Domaine Einhart Vin vif et tendu, issu de l'assemblage de plusieurs cépages. | 5,90 | 21,60 | 28,50 |
| RHÔNE · VDF · Bons Ju Domaine Graveirette Un vin rond, frais & suave, avec une belle sucrosité. | 6,40 | 23,20 | 31,00 |
| LANGUEDOC · VDF · Les Agudes Mas Del Périé - Fabien Jouves Vin expressif avec des notes de pomme & poire pour le fruit et d'agrume pour la fraîcheur. | 6,90 | 25,00 | 33,00 |
| LES ROUGES NATURAL RED WINES · NATURWEI | NE ROT | | |
| ALSACE · AOC ALSACE · Cuvée Pinot Domaine Einhart Un pinot noir de macération, très juteux et fruité. | 5,90 | 21,60 | 28,50 |
| LANGUEDOC · VDF · L'amandier Domaine des Homs Ce cinsault gourmand et épicé tout en longueur dévoile une belle intensité en bouche. | 6,50 | 23,60 | 31,00 |
| LOIRE • AOC TOURAINE • Les Marcel Domaine du Rin du Bois - Pascal Jousselin Vin fruité & très juteux, sa vinification nature lui permet de garder son côté franc et originel. | 6,90 | 25,00 | 33,00 |

CHÈRE AMIE BRASSERIE DE L'HÔTEL DES POSTES



NOS BLANCS

AU VERRE, EN PICHET OU EN BOUTEILLE

certains de nos vins peuvent contenir des sulfites

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 & LEIG | CHTE WE | EISSWEIN | IE . |
| LANGUEDOC • IGP PAYS D'OC • Mas de la Source <i>Cuvée Réserve - Robert Vic</i> Vin frais avec une bouche fluide et rafraîchissante. | 4,90 | 17,80 | 23,50 |
| ALSACE • AOC RIESLING • Midelberg • BIO Domaine Boeckel Sec, légèrement fruité, avec des nuances minérales et florales. | 6,10 | 22,30 | 29,50 |
| LOIRE • IGP VAL DE LOIRE • Mmm <i>Domaine Fournier</i> Un chenin avec une belle fraîcheur acidulée, et une longueur remarquable. | 6,60 | 24,00 | 31,50 |
| FRAIS & FRUITÉS FRUITY WHITE WINES · FRUCHTIGE W | === EISSWEI | NE | |
| LOIRE • VDF • Chapeau Melon Jérémie Huchet Melon de Bourgogne et Sauvignon, une bouche tendue, agréable & fruité | 5,30 <i>ée.</i> | 19,30 | 25,50 |
| ALSACE · AOC ALSACE · Cuvée du Gentilhomme Domaine Charles Wantz Vin blanc sec d'assemblage, très fruité, souple & élégant. | 5,60 | 20,30 | 27,00 |
| CHILI · CHARDONNAY · Mapu Reserva Baron Philippe de Rothschild Un chardonnay gourmand et rond, des notes de fruits et un final délicate | 6,10 ment boisé. | 22,30 | 29,50 |
| RICHES & RAFFINÉ | _ | WEISSW | /EINE |
| LANGUEDOC · AOP LA CLAPE · Cuvée Arpège Château Rouquette-sur-Mer Des notes de poire et de fleurs d'acacia. Une bouche élégante, ronde et p | 6,90 parfumée. | 25,00 | 33,00 |
| BOURGOGNE • AOC MÂCON • Mâcon blanc <i>Nadine Ferrand Un chardonnay gouleyant aux notes fruitées, doté d'une belle fraîcheur.</i> | 7,30 | 26,50 | 35,00 |
| MOELLEUX SWEET WHITE WINES · SÜSSE WEIS | SWEINE | | |
| BERGERAC • AOC BERG. • Les P'tits Sémillons • BIO Domaine du Haut-Montlong Bel équilibre entre sucrosité et légère minéralité. | 5,50 | 21,20 | 27,50 |
| ALSACE · AOC · Gewurztraminer Vendange Tardive | 10,30 | / | / |

Des notes charmeuses de miel et de fruits confit au nez. La bouche est douce & soyeuse.

Domaine Gérard Metz

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.

BORDEAUX · AOC CÔTES-DE-BORDEAUX · Blaye 5,80 21,20 28,00 Château Vieux Charron

Vin aux notes de fruits confits, chocolatées avec des tanins soyeux et tendres.

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

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

FRAIS & LÉGERS

FRESH & LIGHT RED WINES · FRISCHE & LEICHTE ROTWEINE

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

Domaine Vonville

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

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.

BOURGOGNE · AOP BOURG. · **Htes Côtes de Beaune** 9,40 34,00 45,00 Domaine Gilles Labry

Un pinot noir élégant, fin et soyeux.

PUISSANTS & CONCENTRÉS

POWERFUL RED WINES · KRAFTVOLL ROTWEINE

CHILI · CARMENÈRE · Mapu Reserva 5,90 21,60 28,50

Baron Philippe de Rothschild

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

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 5,40 19,70 26,00 Château Pigoudet

Un rosé frais, léger et aromatique.

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS / WARME GETRÄNKE

| EXPRESSO ITALIEN / DÉCA. GRAND CAFÉ CAFÉ RALLONGÉ CAFÉ NOISETTE DOUBLE CAFÉ CAFÉ LAIT - CAPPUCCINO CHOCOLAT CHAUD CHOCOLAT VIENNOIS | 2,50 2,80 2,80 2,90 4,50 3.50 4.50 | THÉS & INFUSIONS BIO GREENMA 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 - Infu. énergisante au maté | |
|---|--|--|--|
|---|--|--|--|

| | | 4 cl |
|------------|--|--------------|
| | EAUX DE VIE | |
| | AGMEYER • EAUX DE VIE D'ALSACE • 45° Mirabelle / Framboise / Poire / Marc de Gewurztraminer | 8.50 |
| | RHUMS — | |
| CARAÏBES | PINEAPPLE • PLANTATION • 40° | 9.00 |
| 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 · ÎL | E DE RÉ FINE ISLAND · 40° | 10.50 |
| | • XO COGNAC FINE CHAMPAGNE • 40° | 17.00 |
| HENNESSY | · XO · 40° | 25.00 |
| | ARMAGNACS — | |
| CHÂTEAU D | DE LACQUY • 3 ANS • 40,5° 9.00 • 7 ANS • 40,5° | 10.50 |
| | ——— CALVADOS ——— | |
| PÈRE MAGI | OIRE • 40° | 8.50 |
| BOULARD . | | 10.00 |
| | LIQUEURS | |
| CHARTREL | · | |
| | SE VERTE · 55° 9.50 CHARTREUSE JAUNE · 43 MAIN · LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU · 20° | 9.00 8.00 |
| | TEQUILA — | |
| PATRÓN · 1 | 00% AGAVE · SILVER · 40° 13.00 · ANEJO · 40 | ° 17.00 |
| _ | VODKA — | : |
| | FRANCE GREY GOOSE • 40° 9,00 | |
| | TIMINUE ONE! GOODE TO 7,00 | |

OFFRE7



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 patîssier : Rémi Sorbier

Wifi: Chère Amie / Pass.: Amie2023

Liste des allergènes disponible sur simple demande.

Nous pouvons mettre de l'eau potable gracieusement à votre disposition.

Nos propositions s'entendent boisson non comprise, sauf mention particulière.

Ticket de caisse & reçu de carte bancaire sur simple demande.

Prix service compris - 5.5%

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