



CHÈRE AMIE

LA CARTE

LE BUFFET DE LA MER

SEAFOOD · MEERESFRÜCHTE

“Tourteau Roll” - effiloché de tourteau, crème d’avocat & citron vert, pommes & carottes croquantes 13.50

*“Crab Roll” - shredded crab, avocado & lime cream, crunchy apples & carrots
„Krabben-Roll” - gezupftes Krabbenfleisch, Avocado-Limetten-Creme, knackige Äpfel & Karotten*

Cocktail de crevettes, pomme verte & salade d’herbes 11.50

*Prawn cocktail with green apple & herb salad
Garnelencocktail mit grüner Apfel & Kräutersalat*

Maquereaux marinés aux agrumes, beurre d’algues & pain toasté 10.50

*Mackerel marinated in citrus, seaweed butter & toasted bread
Makrelen in Zitrusfrüchten mariniert, Algenbutter & geröstetes Brot*

Saumon gravlax, oignons rouges & câpres, crème à l’aneth 12.50

*Gravlax salmon, red onions & capers, dill cream
Graved Lachs, rote Zwiebeln & Kapern, Dillcreme*

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
Wellhornschncken mit Zitronengras, Ginger mayonnaise*

Crevettes roses x 6 14.00

Pink shrimps / Rosa Garnelen

Plateau de la mer & mayonnaise gingembre : 31.00

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 / Wellhornschncken 150g / Garnelen x 4*

Véritables œufs mayonnaise au caviar Baeri français de la maison Kaviari (6g), céleri rémoulade 19.80

*Authentic eggs mayonnaise with Baeri french caviar (6g), celeriac rémoulade
Eiermayonnaise mit französischer Baeri-Kaviar (6g), Sellerie-Rémoulade*

Caviar Baeri français de la maison Kaviari sur glace, blinis & crème aigrette 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
<i>Authentic eggs mayonnaise, celery remoulade</i> <i>Ei-Mayonnaise, Sellerie-rémoulade</i>	
Carpaccio de radis de couleurs, huile de citron & crème de wasabi-pamplemousse 🌱 VÉGÉ.	8.00
<i>Colorful radish carpaccio with wasabi-grapefruit cream & lemon oil</i> <i>Carpaccio aus bunten Radieschen, mit Wasabi-Grapefruit-Creme & Zitronenöl</i>	
Pâté en croûte de canard & foie gras aux pistaches	15.00
<i>Duck & foie gras "Pâté en croûte" with pistachio</i> <i>Enten- und Stopfleber "Pâté en croûte" mit Pistazien</i>	
Soupe gratinée à l'oignon	11.00
<i>French traditionnal onion soup / Französisch Zwiebelsuppe</i>	
Os à moelle, noisette, ciboulette	12.50
<i>Marrow bone, hazelnut, chive</i> <i>Knochenmark, Haselnüsse & Schnittlauch</i>	
Gaufre tiède de pois chiche, crème aux épices Chich taouk & pois chiches croustillants 🌱 VÉGÉ.	9.50
<i>Chickpea waffle, Chich taouk spiced cream & crispy chickpeas</i> <i>Lauwarme Kichererbsen-Waffel, Chich-Taouk-Gewürzcreme & knusprige Kichererbsen</i>	
Foie gras de canard mi-cuit de la ferme Puntun, chutney de saison	23.00
<i>Semi-cooked duck foie gras, seasonal chutney</i> <i>Halbgekochte Entenstopfleber, Chutney der Saison</i>	
Ravioles de crevettes au gingembre, bisque de crustacés	13.00
<i>Shrimp ravioli with ginger, shellfish bisque</i> <i>Garnelen-Ravioli mit Ingwer, Krustentier Bisque</i>	

i ALLERGÈNES & RÉGIMES

Allergens & diets / Allergene & Ernährungsweisen

Pour filtrer vos plats en fonction des allergènes ou de votre régime alimentaire (végé. 🌱 ou vegan 🌱🌱), 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
<i>Grilled sausage (from Maison Janes) with shallot confit, mashed potatoes & rich jus</i> <i>Gegrillte Wurst (Maison Janes) mit Schalotten-Confit, Kartoffelpüree & kräftiger Bratensauce</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 grillé aux palourdes, fricassée de chou vert, rigatoni, beurre blanc & coulis de persil	24.00
<i>Grilled sea bass fillet with clams, sautéed green cabbage, rigatoni, beurre blanc, parsley coulis</i> <i>Wolfsbarschfilet mit Venusmuscheln, Rahmspinat, Rigatoni, Beurre Blanc & Petersilienpüree</i>	
Filet de canette rôti, purée de carotte, polenta frite & jus à l'orange	23.00
<i>Roasted duckling fillet with carrot purée, fried polenta & orange jus</i> <i>Gebratenes Entenbrustfilet mit Karottenpüree, frittiierter Polenta & Orangensauce</i>	
Bouchée à la reine Chère Amie, spätzles maison au fromage blanc	26.00
<i>"Chère Amie" vol-au-vent & homemade spätzle with cottage cheese</i> <i>"Chère Amie" Vol-au-Vent & hausgemachte Spätzle mit Hüttenkäse</i>	
Biscuit de poisson rôti au beurre, bisque de homard, riz basmati	23.00
<i>Fish biscuit roasted with butter, lobster bisque & basmati rice</i> <i>Mit Butter gebackenes Fischbiskuit, Hummerbisque & Basmati-Reis</i>	
-	
Suprême de volaille aux morilles*	24.00
<i>Chicken supreme, morels sauce / Hühnchen Supreme, Morcheln Soße</i>	
Filet de bœuf, sauce bordelaise & échalote confite*	200g 32.00
<i>Beef tenderloin, Bordelaise sauce & caramelized shallot</i> <i>Rinderfilet, Bordelaise-Sauce & kandierte Schalotte</i>	
> façon Rossini : + escalope de foie gras poêlée & jus à la truffe + 11.00	
+ Pan-fried foie gras escalope & truffle jus / + gebratene Gänseleber & Trüffeljus	

+

* 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

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

prix service compris



LES PLATS

MAIN DISHES · GERICHTE

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

Boulettes de haricots rouges, 🌱🌱 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 🌱 VÉGÉ. 15.50
& granola de Spéculoos

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

LES 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 🌱 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 DÉSSERTS

DESSERTS · DESSERTS

Finger biscuit pistache, crémeux mangue & mousse pistache 10.00

*Pistachio finger biscuit, mango crémeux & pistachio mousse
Pistazien-Fingerbiskuit, Mangocremeux & Pistazienmousse*

Tartare d'ananas, ganache & biscuit coco, siphon piña colada 9.00

*Pineapple tartare, ganache & coconut biscuit, piña colada siphon
Ananastatar, Ganache & Kokosbiskuit, Piña-Colada-Siphon*

Entremets chocolat Dulcey, noix de pécan & fruit de la passion 10.00

*Dulcey chocolate entremet, pecans & passion fruit
Dulcey-Schokoladen-Entremet, Pekannüsse & Passionsfrucht*

Rocher cœur praliné & mousse noisettes 10.00

Praliné heart rocher & hazelnut mousse / Praliné-Herz-Rocher & Haselnussmousse

Mille-feuilles frangipane, crémeux amande & vanille, tuile croustillante & amandes caramélisées 10.00

*Frangipane mille-feuille, almond & vanilla crémeux, crunchy tuile & caramelized almonds
Millefeuille mit Frangipane, Mandel- & Vanille-Cremeux, knuspriger Tuile & Mandeln*

Baba sirop cacao & rhum, crémeux chocolat, chantilly vanille 9.00

*Baba with cocoa & rum syrup, chocolate crémeux & vanilla whipped cream
Baba mit Kakao- & Rum-Sirup, Schokoladen-Cremeux & Vanille-Sahne*

L'Enveloppe - croustillant cacahuètes, crémeux aux épices Georges Colin & mousse chocolat 11.00

*Peanut crunch, spiced crémeux & chocolate mousse
Erdnuss-Crunch, Gewürz-Cremeux & Schokoladenmousse*

> À accompagner de notre cocktail Signature DÉSIÉE - 10cl : +10.00

*Rhum Toti, sirop maison aux épices Georges Colin, ginger beer & citron vert
To accompany with our cocktail DÉSIÉE / Dazu passt unser Cocktail DÉSIÉE*

-

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 12cl 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 12cl 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 cl 6,90 <i>Alsace • 7,5° • bière & vin</i>	PERLE DIPA 33 cl 6,90 <i>Alsace • 8,0° • double IPA</i>
METEOR 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
FRAMBOISE & GROSEILLE

HYCA 33 cl 5,20 <i>made in Alsace</i> 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 <i>Sauter • Alsace</i> 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 18cl 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>
HYSOPE MARGARITA 12cl 12.50 <i>Tequila Cazadores infusée à l'hysope, liqueur Skinos, purée de groseille & citron vert</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

FLORA 12cl 11.00 <i>Vodka floral, liqueur de noisette Frangelico, jus de pamplemousse, betterave, citron, bitter noix</i>	ADÉLAÏDE 12cl 12.00 <i>Whiskey Bulleit Rye, eau de vie de framboise Hagmeyer, sirop de verveine, citron & tonic</i>
DÉSIRÉE 10cl 10.00 <i>Rhum Toti, sirop maison aux épices Georges Colin, ginger beer & citron vert</i>	JULIETTE 14cl 12.00 <i>Crémant rosé, liqueur Italicus bergamote, vodka, litchi & hibiscus</i>
VIRGINIA 14cl 13.00 <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

PÊCHE - JASMIN 20cl 7.00 <i>Purée de pêche blanche, thé vert jasmin, sirop de miel & thym, citron & eau gazeuse</i>	SPRITZ 0% 18cl 7.00 <i>Martini Vibrante 0%, jus de pamplemousse, sirop de pamplemousse, citron vert & tonic</i>
EXOTIQUE - COCO 15cl 7.00 <i>Jus d'ananas, jus de mangue, passion, sirop de vanille & lait de coco</i>	VIRGIN MARY 15cl 7.00 <i>Jus de tomate, purée de poivron, citron vert, balsamique & piment</i>
FRUITS ROUGES - GINGEMBRE 20cl 7.00 <i>Purée de fruits rouges, gingembre, sirop de pomme verte & citron</i>	VIR-GIN TONIC MENTHE - CONCOMBRE 18cl 7.00 <i>Sirop miel thym & cardamome, eau de concombre menthe, citron vert & tonic</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
ITALIE · DOC SICILE · Nihal <i>Domaine Todaro</i> <i>Frais et minéral, 100% Grillo (cépage emblématique de Sicile), notes d'agrumes, fruitées & légèrement herbacées.</i>	7,20	26,20	34,50

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 Jousselein</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
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 & LEICHTE WEISSWEINE			
LANGUEDOC · IGP PAYS D'OC · Mas de la Source	4,90	17,80	23,50
Cuvée Réserve - Robert Vic			
Vin frais avec une bouche fluide et rafraîchissante.			
ALSACE · AOC RIESLING · Midelberg · BIO	6,10	22,30	29,50
Domaine Boeckel			
Sec, légèrement fruité, avec des nuances minérales et florales.			
LOIRE · IGP VAL DE LOIRE · Mmm...	6,60	24,00	31,50
Domaine Fournier			
Un chenin avec une belle fraîcheur acidulée, et une longueur remarquable.			

FRAIS & FRUITÉS			
FRUITY WHITE WINES · FRUCHTIGE WEISSWEINE			
LOIRE · VDF · Chapeau Melon	5,30	19,30	25,50
Jérémie Huchet			
Melon de Bourgogne et Sauvignon, une bouche tendue, agréable & fruitée.			
ALSACE · AOC ALSACE · Cuvée du Gentilhomme	5,60	20,30	27,00
Domaine Charles Wantz			
Vin blanc sec d'assemblage, très fruité, souple & élégant.			
CHILI · CHARDONNAY · Mapu Reserva	6,10	22,30	29,50
Baron Philippe de Rothschild			
Un chardonnay gourmand et rond, des notes de fruits et un final délicatement boisé.			

RICHES & RAFFINÉS			
RICH & REFINED WITHE WINES · REICHE & RAFFINIERTE WEISSWEINE			
LANGUEDOC · AOP LA CLAPE · Cuvée Arpège	6,90	25,00	33,00
Château Rouquette-sur-Mer			
Des notes de poire et de fleurs d'acacia. Une bouche élégante, ronde et parfumée.			
BOURGOGNE · AOC MÂCON · Mâcon blanc	7,30	26,50	35,00
Nadine Ferrand			
Un chardonnay gouleyant aux notes fruitées, doté d'une belle fraîcheur.			

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

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

TENDRES & GOURMANDS

TENDER & DELICIOUS RED WINES · ZART & LECKER ROTWEINE

RHÔNE · AOC CÔTES-DU-RHÔNE · La folie des frères	4,90	17,80	23,50
<i>Domaine les Ondines · BIO</i> <i>Souple et gourmand avec des tanins fondus. Un vrai Côtes-du-Rhône.</i>			
BORDEAUX · AOC CÔTES-DE-BORDEAUX · Blaye	5,80	21,20	28,00
<i>Château Vieux Charron</i> <i>Vin aux notes de fruits confits, chocolatées avec des tanins soyeux et tendres.</i>			
LOIRE · AOP SAUMUR-CHAMPIGNY · Les Trézellières	7,20	26,20	34,50
<i>Adrien Vadé · BIO</i> <i>Un vin ample et élégant, caractérisé par la finesse de ses tanins.</i>			

FRAIS & LÉGERS

FRESH & LIGHT RED WINES · FRISCHE & LEICHTE ROTWEINE

ALSACE · AOC ROUGE D'OTTROTT	5,90	21,60	28,50
<i>Domaine Vonville</i> <i>Un pinot aux tanins fondus, belle longueur et arômes de cerises noires.</i>			
BEAUJOLAIS · AOP BEAUJOLAIS · Jean Loron	6,80	24,70	32,50
<i>Domaine de Cornillac</i> <i>Une robe intense, rubis, avec des notes de petits fruits noirs sur un fond de réglisse.</i>			
BOURGOGNE · AOP BOURG. · Htes Côtes de Beaune	9,40	34,00	45,00
<i>Domaine Gilles Labry</i> <i>Un pinot noir élégant, fin et soyeux.</i>			

PUISSANTS & CONCENTRÉS

POWERFUL RED WINES · KRAFTVOLL ROTWEINE

CHILI · CARMENÈRE · Mapu Reserva	5,90	21,60	28,50
<i>Baron Philippe de Rothschild</i> <i>Attaque très équilibrée, des tanins ronds et doux, ainsi que des notes épicées.</i>			
LANGUEDOC · AOP LA CLAPE · L'esprit terroir	6,90	25,00	33,00
<i>Château Rouquette-sur-Mer</i> <i>Le nez est autour de fruits rouges sauvages. La bouche est ronde avec des tannins bien apaisés.</i>			

Le Rosé

PROVENCE · AOP CÔTEAUX D'AIX · Cuvée Première	5,40	19,70	26,00
<i>Château Pigoudet</i> <i>Un rosé frais, léger et aromatique.</i>			

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS / WARME GETRÄNKE

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

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
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

PÈRE MAGLOIRE • 40°	8.50
BOULARD • 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
--------	------------------	------

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

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.

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