CHÈRE AMIE

LES VINS

NOS BLANCS

WHITE WINES · WEISSWEINE

75 cl

ALSACE

CUVÉE DU GENTILHOMME · AOC ALSACE · *Domaine Charles Wantz* — **27,00**
Vin blanc sec d'assemblage, très fruité, souple et élégant.

CUVÉE ALSACE · AOC ALSACE · *Domaine Einhart* · **NATURE** — **28,50**
Vin vif et tendu, issu de l'assemblage de plusieurs cépages.

MIDELBERG · AOC RIESLING · *Domaine Boeckel* · **BIO** — **29,50**
Sec, légèrement fruité, avec des nuances minérales et florales.

RIESLING FRUEHMESS · AOC FRUEHMESS · *Domaine Gérard Metz* — **36,00**
Belle vivacité florale, bon équilibre entre minéralité et quelques notes d'agrumes.

OOLITHE · VDF · *Domaine Einhart* · **NATURE** — **39,00**
Un assemblage empli de fraîcheur avec une fin de bouche épicée et persistante.

PINOT GRIS RÉSERVE 2017 · AOC ALSACE · *Domaine Trimbach* · **BIO** — **49,00**
Un fruité corsé, capiteux offre une belle vivacité et une belle longueur en bouche pour finir sur une pointe fumée.

SYLVANER ZOTZENBERG GRAND CRU · AOC ALSACE GRAND CRU · *Domaine Boeckel* · **BIO** — **59,00**
Ce grand cru allie richesse et finesse: puissant, ample et gras à l'attaque, équilibré et vif en fin de bouche.

PINOT GRIS MOENCHBERG GRAND CRU · AOC ALSACE GRAND CRU · *Domaine Boeckel* · **BIO** — **62,00**
Un grand cru sec et puissant.

RHÔNE

BONS JU · VDF · *Domaine Graveirette* · **NATURE** — **31,00**
Un vin rond, frais & suave, avec une belle sucrosité.

MANTIGNY · VDF · *Domaine J.F Debourg* · **NATURE** — **39,00**
Un assemblage chardonnay et viognier très bien maitrisé, du gras et de la fraîcheur…

RÉSERVE DES SEIGNEURS · AOP CAIRANNE · *Domaine de l'Oratoire Saint Martin* · **BIO** — **46,00**
Vin de terroir subtil mais complexe, il est délicat et tendu, doté d'une belle minéralité.

VACQUEYRAS · AOP VACQUEYRAS · *Domaine de La Ganse* · **BIO** — **48,00**
De la fraîcheur et de l'élégance. Millésime aérien, faisant ressortir des fruits avec des notes briochées.

LOIRE

CHAPEAU MELON · VDF · *Jérémie Huchet* — **25,50**
Cet assemblage de melon de Bourgogne et de Sauvignon nous offre une bouche tendue, agréable et fruitée.

MMM… · IGP VAL DE LOIRE · *Domaine Fournier* — **31,50**
Un chenin avec une belle fraîcheur acidulée, et une longueur remarquable.

POIL DE LIÈVRE · VDF · *Domaine Bobinet* · **NATURE** — **48,00**
Un chenin qui nous offre un parfait équilibre entre fraîcheur et générosité, comprenant une belle minéralité.

LES DEUX CAILLOUX · AOC POUILLY-FUME · *Domaine Fournier* — **51,00**
Ce vin est harmonieux et sophistiqué, il associe les notes de terroir et d'agrumes.

LA GRANDE CHÂTELAINE · AOC SANCERRE · *Joseph Mellot* — **70,00**
Un nez intense où les fruits jaunes viennent cotoyer un boisé sans excès. Suave, riche et complexe aux notes minérales.

NOS BLANCS

WHITE WINES · WEISSWEINE

75 cl

LANGUEDOC

MAS DE LA SOURCE · CUVÉE RÉSERVE · IGP PAYS D'OC · *Robert Vic* **23,50**
Vin frais avec une bouche fluide et rafraîchissante

CUVÉE ARPÈGE · AOP LA CLAPE · *Château Rouquette-sur-Mer* **33,00**
Des notes de poire et de fleurs d'acacia. Une bouche élégante, ronde et parfumée.

LES AGUDES · VDF · *Mas Del Périé - Fabien Jouves* · **NATURE** **33,00**
Vin expressif avec des notes de pomme & poire pour le fruit et d'agrume pour la fraîcheur.

CARRÉ BLANC · AOP FAUGÈRES · *Domaine Bardi d'Alquier* **41,00**
Des arômes méditerranéens, floraux et épicés. Un vin qui se distingue par une bouche dynamique et remarquable.

PROVENCE

LES FOLIES D'OR & D'AZUR · AOP COTEAUX-VAROIS-EN-PROVENCE · *Domaine Baussanne* **36.00**
Une richesse aromatique aux notes délicatement mentholées donnant un côté rafraîchissant. La bouche est suave, délicate & soyeuse.

BERGERAC

LES P'TITS SÉMILLONS · AOC BERGERAC · *Domaine du Haut-Montlong* · **BIO** **27,50**
Bel équilibre entre sucrosité et légère minéralité.

BORDEAUX

PESSAC-LEOGNAN 2021 · AOC PESSAC-LEOGNAN · *Château Picque Caillou* **68,00**
Un sauvignon doté d'une acidité vibrante et persistante. Ce millésime pointu saura vous faire apprécier sa discrète minéralité, à travers ses notes de zestes de citron, d'agrumes ou encore d'herbes aromatiques.

BOURGOGNE

MÂCON BLANC · AOC MÂCON · *Nadine Ferrand* **35,00**
Un chardonnay gouleyant sur des notes fruitées et doté d'une belle fraîcheur équilibrant le tout.

SAINT-VÉRAN · AOC SAINT-VÉRAN · *Nadine Ferrand* **54,00**
Dans ce Saint-Véran on retrouve des notes de citron et de poire, portées par une grande finesse et une agréable longueur.

CUVÉE "ÉCLAT D'AMMONITE" · AOC POUILLY-FUISSÉ · *Nadine Ferrand* **63,00**
Un Pouilly-Fuissé frais, minéral, complexe et équilibré.

VINS DU MONDE

CHILI · MAPU RESERVA · CHARDONNAY · *Baron Philippe de Rothschild* **29,50**
Un chardonnay gourmand et rond, des notes de fruits et un final délicatement boisé.

AUSTRALIE · MAX'S · 100% CHARDONNAY · *Domaine Penfold's* **56,00**
Agréable sensation en bouche avec des notes minérales et un léger fruité.

Certains de nos vins peuvent contenir des sulfites

NOS ROUGES

RED WINES · ROTWEINE

75 cl

ALSACE

CUVÉE PINOT · AOC ALSACE · *Domaine Einhart* · **NATURE** — **28,50**
Un pinot noir de macération, très juteux et fruité.

ROUGE D'OTTROTT · AOC ROUGE D'OTTROTT · *Domaine Vonville* · **BIO** — **28,50**
Un pinot noir élevé 9 mois en foudre de chêne. Fruité, élégant et délicat.

CHARLES À CARL · AOC ROUGE D'OTTROTT · *Domaine Vonville* — **56,00**
Un pinot noir issu des plus vieilles vignes de 70 ans, il offre un vin complexe, de quoi faire succomber un bourguignon.

PINOT NOIR · CUVE 7 RÉSERVE 2017 · AOC ALSACE · *Domaine Trimbach* · **BIO** — **59,00**
Un fruit généreux, gourmand et d'une finesse remarquable !.

RHÔNE

LA FOLIE DES FRÈRES · AOC CÔTES-DU-RHÔNE · *Domaine les Ondines* · **BIO** — **23,50**
Souple et gourmand avec des tanins fondus. Un vrai Côtes-du-Rhône.

VACQUEYRAS · AOP VACQUEYRAS · *Domaine de La Ganse* · **BIO** — **42,00**
Les tannins sont soyeux, ils confèrent une structure sans agressivité. La finale est corsée.

RÉSERVE DES SEIGNEURS · AOP CAIRANNE · *Domaine de l'Oratoire Saint Martin* · **BIO** — **49,00**
Vin de terroir, on retrouve en bouche des notes de fruits rouges et une belle trame tannique.

LA TRUFFIÈRE · AOP GRIGNAN-LES-ADHÉMAR · *Domaine Grangeneuve* — **52,00**
La générosité de cette belle cuvée est équilibrée par une fraîcheur et des tannins maîtrisés.

LOIRE

LES MARCEL · AOC TOURAINE · *Domaine du Rin du Bois - Pascal Jousselin* · **NATURE** — **33,00**
Vin fruité & très juteux, sa vinification nature lui permet de garder son côté franc et originel.

LES TRÉZELLIÈRES · AOP SAUMUR-CHAMPIGNY · *Adrien Vadé* · **BIO** — **34,50**
Un vin ample et élégant, caracterisé par la finesse de ses tanins.

HANAMI · VDF · *Domaine Bobinet* · **NATURE** — **41,00**
C'est un vin fruité, gourmand et juteux, d'une texture plutôt légère avec des tannins fins.

CÔTES DE MOROGUES · AOC MENETOU-SALON · *Domaine Fournier* — **43,00**
Un vin de soif, une sensation fruitée et fraîche balancée par des tannins très délicats.

BORDEAUX

BLAYE · AOC CÔTES-DE-BORDEAUX · *Château Vieux Charron* — **28,00**
Vin aux notes de fruits confits, chocolatées avec des tanins soyeux et tendres.

GRANDE RÉSERVE SAINT-ÉMILION · AOC SAINT-ÉMILION · *Maison Kressmann* — **38,00**
La bouche est raffinée et délicate, avec une belle richesse aromatique et une structure tannique solide.

LALANDE-DE-POMEROL · AOC LALANDE-DE-POMEROL · *Château Haut Caillou* — **50,00**
L'attaque est fraîche et vive, on y retrouve des arômes de poivre blanc et de fleurs blanches.

NOS ROUGES

RED WINES · ROTWEINE

75 cl

LANGUEDOC

L'AMANDIER · VDF · *Domaine des Homs* · **NATURE** — **31,00**
Ce cinsault gourmand et épicé tout en longueur dévoile une belle intensité en bouche.

L'ESPRIT TERROIR · AOP LA CLAPE · *Château Rouquette-sur-Mer* — **33,00**
Le nez est autour de fruits rouges sauvages. La bouche est ronde avec des tannins bien apaisés.

INTUITION · VDF · *Domaine Un Coin Sur Terre* · **NATURE** — **34,00**
Cette cuvée vous donnera la sensation de croquer dans une grappe de raisins. Vous apprécierez ses arômes de cassis poivré.

SCELERATA · AOC CÔTES DU ROUSSILLON-VILLAGES LES ASPRES · *Domaine Sol-Payré* — **52,00**
Une cuvée d'exception qui vous offrira une attaque franche, ample et savoureuse.
Un bel équilibre pour finir sur une note très riche.

CUVÉE HENRY LAPIERRE · AOP LA CLAPE · *Château Rouquette-sur-Mer* — **69,00**
La bouche soyeuse offre un fruité tout de fraîcheur rappelant les petits fruits des bois. Une douceur épicée, subtilement toastée et une finale persistante sur des tanins élégants et frais.

BEAUJOLAIS

JEAN LORON · AOP BEAUJOLAIS · *Domaine de Cornillac* — **32,50**
Une robe intense, rubis, avec des notes de petits fruits noirs sur un fond de réglisse.

JULIÉNAS · AOC JULIÉNAS · *Domaine Hirsch* · **BIO** — **42,00**
Frais & fruité sur des notes de framboise et de groseille, ce vin tout en finesse et légèreté vous réconciliera avec les beaujolais.

BOURGOGNE

HAUTES CÔTES DE BEAUNE · AOP BOURGOGNE · *Domaine Gilles Labry* — **45,00**
Un pinot noir élégant, fin et soyeux.

2021 · AOC RULLY · *Joseph Drouhin* · **BIODYNAMIQUE** — **63,00**
Des parfums de fruits rouges en coulis, groseilles, cassis, mûres.
De la fraîcheur et du gras en bouche, un tannin élégant, fin et fondu.

VINS DU MONDE

CHILI · **MAPU RESERVA** · CARMENÈRE · *Baron Philippe de Rothschild* — **28,50**
Attaque très équilibrée, des tannins ronds et doux, ansi que des notes épicées.

AUSTRALIE · **MAX'S** · SHIRAZ CABERNET · *Domaine Penfold's* — **56,00**
Ce vin d'Australie du sud se présente sous une forme complexe et puissante. Une belle palette aromatique.

ROSÉ DE PROVENCE

CUVÉE PREMIÈRE · AOP CÔTEAUX D'AIX · *Château Pigoudet* — **26,00**
Un rosé frais, léger et aromatique.

LA FÉE DOUCELINE · AOP CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE · *Domaine Baussanne* — **33,00**
Rosé de gastronomie, fin et élégant sur des notes d'agrumes, pamplemousse et fraise des bois.

prix service compris

LES VINS DE NICHE

EXCEPTIONAL WINES · AUSSERGEWÖHNLICHE WEINE

BLANCS

VALLÉE DU RHÔNE

CLOS ROQUÈTE · 20__ · AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE · *Domaine de la Roquète* **75,00**
Le lieu-dit La Roquète confère à ce vin une fraîcheur et une élégance toutes particulières aux notes riches et complexes sublimées par l'élevage en barrique.

CONDRIEU · 20__ · AOC CONDRIEU · *Domaine Vidal-Fleury* **92,00**
Un vin frais et fruité mêlant touche florale et notes d'arachides. Une bouche structurée et vive donnant sur des arômes gourmands d'abricotine et de pêche.

ALSACE

GRAND CRU SCHLOSSBERG · 20__ · AOC ALSACE · *Domaine Trimbach* · BIO **144,00**
Ce Riesling est un joyaux, de belle structure verticale. Il est sec, délicat, ciselé sur un nez puissant, agrumé et pétrolé !

FRÉDÉRIC ÉMILE · 20__ · AOC ALSACE · *Domaine Trimbach* · BIO **154,00**
Un riesling sec et puissant, souligné d'une note minérale et d'une acidité fine qui ouvre sur des notes fleuries et concentrées de pêche jaune mure.

BOURGOGNE

AOC MEURSAULT 1ER CRU CHARMES · 20__ · *Joseph Drouhin* · BIODYNAMIE **210,00**
Le nez est à la fois concentré et élégant, plein sans être capiteux. Rond sans lourdeur, il dispose d'une bonne acidité tout en restant soyeux sans la domination de l'alcool.

prix service compris

LES VINS DE NICHE

EXCEPTIONAL WINES · AUSSERGEWÖHNLICHE WEINE

ROUGES

BOURGOGNE

AOC NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU · 20__ · *Joseph Drouhin* · **BIODYNAMIE** — **135,00**

Généreux, le vin montre de la vinosité, de la sève, de la charpente et du velours tout en restant très aromatique, tout en évoquant des sirops de fruits, et des décoctions d'épices.

BORDEAUX

AOC PESSAC-LEOGNAN · 20__ · *Château Malartic Lagravière* — **140,00**

Un nez profond de fruits noirs, légèrement épicé, une bouche satinée, très équilibrée finissant sur des notes de chocolat.

SAINT-JULIEN · 20__ · AOC SAINT-JULIEN · *Château Léoville Barton* — **230,00**

Ce nectar exprime un nez épicé, floral et sur les fruits frais. Une bouche des plus suave et gourmande agrémente le vin pour laisser une finale tout en finesse.

VALLÉE DU RHÔNE

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE · 20__ · AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE · *Domaine du Vieux Télégraphe* — **170,00**

Laissez-vous surprendre par la finesse aromatique de ce millésime dont l'apogée vient à peine de débuter. Ce Vieux Télégraphe exprimera l'onctuosité de son terroir en vous offrant une balade en forêt : notes d'écorces, d'arbres, de prunes…

LA CHATILLONNE · 20__ · AOC CÔTE-RÔTIE · *Domaine Vidal-Fleury* — **210,00**

Un nez intense et complexe sur des notes de cassis et d'épices fines. Une bouche onctueuse et persistante révélant fraîcheur, structure, arômes de fruits noirs sur note boisée.

prix service compris

CHÈRE AMIE

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

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