

CHÈRE AMIE

LA CARTE

LE BUFFET DE LA MER

SEAFOOD · MEERESFRÜCHTE

Effiloché de tourteau, crème de maïs, bisque de crustacés & tortilla croustillante 12.50

*Crab meat salad, sweetcorn cream, shellfish bisque & crispy tortilla
Pulled Krebsfleisch, Maiscreme, Krustentierbisque & knusprige Tortilla*

Tartare de daurade royale, concombre, pastèque & citron vert 11.50

*Sea bream tartare, cucumber, watermelon & lime
Tatar von Goldbrasse, Gurke, Wassermelone & Limette*

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, geröstetes Brot & Algenbutter*

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

x 12 25.00

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

Plateau de la mer & mayonnaise gingembre : 31.00

Gravlax de saumon / huitres x 4 / bulots 150g / crevettes x 4

*Seafood board & ginger mayonnaise
Salmon gravlax / Oysters x 4 / Whelks 150g / Pink shrimps x 4
Meeresfrüchteplatte & Ginger mayonnaise
Lachs-Gravlax / Austern x 4 / Wellhornschnellen 150g / Garnelen x 4*

Pommes de terre grenaille tièdes, crème épaisse, caviar Baeri français de la maison Kaviari (6g), 19.80

*Warm baby potatoes, cultured cream & Baeri french caviar (6g)
Lauwarme Drillingkartoffeln, Sauerrahm & französischer Baeri-Kaviar (6g)*

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

Œufs mimosa à l'huile de basilic, salade de petits pois 🌿 VÉGÉ. 9.00 & tomates confites

*Deviled eggs with basil oil, pea salad & semi-dried tomatoes
Mimosa-Eier mit Basilikumöl, Erbsensalat & confierten Tomaten*

Tatin de tomate, caramel de tomate & roquette 🌿 VÉGÉ. 8.50

*Tomato tarte tatin, tomato caramel & arugula
Tomaten-Tarte-Tatin, Tomatenkaramell & Rucola*

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*

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*

**Gaufre tiède de pois chiche, 🌿 VÉGÉ. 9.50
crème aux épices Chich taouk & pois chiches croustillants**

*Chickpea waffle, Chich taouk spiced cream & crispy chickpeas
Lauwarme Kichererbsen-Waffel, Chich-Taouk-Gewürzcreme & knusprige Kichererbsen*

**Foie gras de canard mi-cuit de la ferme Puntun, 23.00
chutney de saison**

*Semi-cooked duck foie gras, seasonal chutney
Halbgekochte Entenstopfleber, Chutney der Saison*

Ravioles de joues de bœuf croustillantes, condiment satay 12.50

*Crispy beef cheek ravioli & satay condiment
Knusprige Ravioli mit Rinderbäckchen & Satay-Würzcreme*

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

Picanha de veau rôti, condiment au citron confit & piquillos, jus de viande, polenta citron 26.00

*Roasted veal picanha, preserved lemon & piquillo condiment, meat jus & lemon polenta
Gebratene Kalbspicanha, Konfit-Zitrone & Piquillo-Paprika-Condiment, Fleischjus, Zitronenpolenta*

Tartare de bœuf au couteau, frites fraîches 180g 19.50

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

Filet de daurade royale façon bouillabaisse, pommes de terre & rouille au safran 29.00

*Sea bream fillet bouillabaisse-style, potatoes & saffron rouille
Goldbrassenfilet nach Bouillabaisse-Art, Kartoffeln & Safran-Rouille*

Épaule d'agneau confite, houmous, boulghour tomaté & chermoula 26.00

*Confit lamb shoulder, hummus, tomatoed bulgur & chermoula
Geschmorte Lammkeule, Hummus, tomatischer Bulgur & Chermoula*

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* 23.00

*Fish biscuit roasted with butter, lobster bisque
Mit Butter gebackenes Fischbiskuit, Hummerbisque*

-

Suprême de volaille aux morilles* 24.00

Chicken supreme, morels sauce / Hähnchen Supreme, Morcheln Soße

Filet de bœuf, sauce bordelaise & échalote confite* 200g 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

+

* 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*

Polenta citron

*Lemon polenta
Zitronenpolenta*

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

Compression de carottes, pommes de terre, 🌱 VÉGAN 15.50
coulis d'herbes & boulghour

Compressed carrots, potatoes, herb coulis & bulgur
Karottenkompression, Kartoffeln, Kräutercoulis & Bulgur

Gnocchis, coulis de tomates rôties, aubergine 🌱 VÉGÉ. 16.50
& huile de basilic

Gnocchi, roasted tomato coulis, eggplant & basil oil
Gnocchi, geröstetes Tomaten-Coulis, Aubergine & Basilikumöl

LES SALADES

SALAD DISHES
SALATGERICHTE

Salade César au poulet croustillant 17.00

Crispy Chicken Caesar Salad
Caesar Salat mit knusprigem Hähnchen

Salade de burrata, pesto de pistaches, 🌱 VÉGÉ. 17.00
légumes confits & huile de basilic

Burrata salad, pistachio pesto, confit vegetables & basil oil
Burrata-Salat, Pistazienpesto, confierte Gemüse & Basilikumöl

UNE ENVIE DE FROMAGES ?

CHEESE / KÄSE

Assortiment de fromages de la Maison Tourette 12.00

Cheese assortment from Maison Tourette
Käseplatte von Maison Tourette

prix service compris

LES DÉSSERTS

DESSERTS · DESSERTS

Tartelette crémeux citron, menthe, confit limoncello	10.00
<i>Lemon crémeux tartlet, mint & limoncello confit</i> <i>Tartelette mit Zitronen-Crémeux, Minze & Limoncello-Konfit</i>	
Saint-Honoré, caramel beurre salé, chou croustillant & mousse vanille	9.00
<i>Saint-Honoré, salted caramel, crispy choux & vanilla mousse</i> <i>Saint-Honoré, Salzkaramell, knusprige Brandteigkugeln & Vanillemousse</i>	
Entremets framboise, sésame noir & yuzu	10.00
<i>Raspberry entremets, black sesame & yuzu</i> <i>Himbeer-Entremet, schwarzer Sesam & Yuzu</i>	
Finger chocolat Nyangbo, gianduja lait, & croustillant feuillantine	10.00
<i>Nyangbo chocolate finger, milk gianduja & crispy feuilletine</i> <i>Nyangbo-Schokoladen-Finger, Milchgianduja & knusprige Feuilletine</i>	
Cookie mi-cuit, siphon tiramisu & crémeux café	10.00
<i>Soft-baked cookie, tiramisu foam & coffee crémeux</i> <i>Halbgebackener Cookie, Tiramisu-Siphon & Kaffee-Crémeux</i>	
Pavlova fraise, biscuit basilic, chantilly vanille & confit fraise	9.00
<i>Strawberry pavlova, basil biscuit, vanilla whipped cream & strawberry compote</i> <i>Erdbeer-Pavlova, Basilikum-Biskuit, Vanille-Schlagsahne & Erdbeerkompott</i>	
L'Enveloppe - crémeux citron, mousse tonka & biscuit noisette	11.00
<i>The envelope : Lemon cream, tonka mousse & hazelnut biscuit</i> <i>Der Briefumschlag : Zitronen-Crémeux, Tonka-Mousse & Haselnuss-Biskuit</i>	
-	
Glaces & sorbets de fabrication artisanale > 3 parfums	8.50
<i>Ice creams / sorbets > 3 flavors / Eis / Sorbets > 3 Geschmacksrichtungen</i>	
Citron, framboise, yaourt bulgare, pistache, vanille, chocolat, fraise, caramel, passion	
<i>Lemon, raspberry, bulgarian yogurt, pistachio, vanilla, chocolate, strawberry, caramel, passion fruit</i> <i>Zitrone, Himbeere, Bulgarischer Joghurt, Pistazie, Vanille, Schokolade, Erdbeere, Karamell, Passionsfrucht</i>	

EN SIGNATURE, NOS ESPRESSO MARTINI

CLASSIQUE 12cl **10.00**

Liqueur de café Kahlua, vodka & espresso

POP CORN 12cl **10.00**

Liqueur de pop corn, amaretto, vodka & espresso

BRITISH 12cl **10.00**

Liqueur de thé, gin Bombay Sapphire, infusion cacao, bitter chocolat & lait

CHOCOLAT NOISETTE 12cl **10.00**

Liqueur de noisette Frangelico, vodka & chocolat

SANS ALCOOL 12cl **7.00**

Rhum sans alcool, sirop d'orange maison & espresso

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> <i>100% naturelle, sans sucre & sans alcool,</i> <i>Hyca est une eau botanique effervescente</i> <i>à la fraîcheur végétale et aux notes florales</i>
BASILIC & CAROTTE
MENTHE VERTE & POIVRÉE
VERVEINE CITRONNÉE
JUS DE FRUITS 33 cl 4,00 <i>Sauter · Alsace</i> <i>Pomme, orange, ananas, pamplemousse</i> <i>& tomate</i>

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 LAPSANG 10cl 10.00

Rhum Havana 3 ans au thé Lapsang, citron vert & bitter feuille de tabac

BLOODY DEVIL MARY 18cl 10.00

Vodka ail des ours, jus de tomate, poivron, citron vert, balsamique & piment

HYSOPE MARGARITA 12cl 12.50

Tequila Cazadores infusée à l'hysope, liqueur Skinos, purée de groseille & citron vert

PASSION COLADA 18cl 10.00

Rhum Havana 3 ans, jus d'ananas & mangue purée de passion, sirop de vanille & lait de coco

VÉGÉTAL FIZZ 12cl 10.00

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

SOUR D'AZUR 14cl 13.50

Liqueur Italicus bergamote, Gin Bombay, sirop de basilic maison & citron jaune

SIGNATURES

SPECIALTIES · SPEZIALITÄTEN

FLORA 12cl 11.00

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

ADÈLE 11cl 12.50

Rhum Havana 3 infusé au curry, jus de mangue, liqueur de gingembre Haggmeyer, sirop de sucre & citron

VIRGINIA 14cl 13.00

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

BARBARA 10cl 11.50

Vodka infusé oignon rouge, Martini rouge, sirop de câpres, huile au piment chipotle & citron

IRINA 12cl 12.50

Vodka infusée aux épices Mlle Rose (framboise, rose & litchi), Cointreau, purée de grenade & Crémant rosé

SUZANNE 12cl 13.50

Whiskey Bulleit Rye, Grand Marnier, sirop maison canneller & zeste d'orange, gingembre & citron

SANS ALCOOL

ALCOHOL-FREE · ALKOHOLFREI

PÊCHE - JASMIN 20cl 7.00

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

EXOTIQUE - COCO 15cl 7.00

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

FRUITS ROUGES - GINGEMBRE 20cl 7.00

Purée de fruits rouges, gingembre, sirop de pomme verte, eau pétillante & citron

SPRITZ 0% 18cl 7.00

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

VIRGIN MARY 15cl 7.00

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

VIR-GIN TONIC RHUBARBE - CONCOMBRE 18cl 7.00

Sirop de genièvre & coriandre, purée de rhubarbe, eau de concombre & tonic

GINs & TONICS

BOMBAY SAPPHIRE 4cl 8.00

Angleterre · 40.0° · équilibré

HENDRICKS 4cl 8.50

Écosse · 41.4° · épicé & complexe

JUILLET · FERRONI 4cl 9.50

Provence · 44.0° · floral

ZITRUS 4cl 8.50

Alsace · 42.5° · agrumes & complexe

MARE 4cl 9.50

Espagne · 42,7° · épicé & complexe

TANQUERAY TEN 4cl 10.50

Écosse · 40.0° · agrumes

+ PREMIUM MIXER +2,50

+ Cryptonic Tonic Water

+ Hysope 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 5,90 21,60 28,50

Domaine Einhart

Vin vif et tendu, issu de l'assemblage de plusieurs cépages.

RHÔNE · VDF · Bons Ju 6,40 23,20 31,00

Domaine Graveirette

Un vin rond, frais & suave, avec une belle sucrosité.

ITALIE · DOC SICILE · Nihal 7,20 26,20 34,50

Domaine Todaro

Frais et minéral, 100% Grillo (cépage emblématique de Sicile), notes d'agrumes, fruitées & légèrement herbacées.

LES ROUGES

NATURAL RED WINES · NATURWEINE ROT

ALSACE · AOC ALSACE · Cuvée Pinot 5,90 21,60 28,50

Domaine Einhart

Un pinot noir de macération, très juteux et fruité.

LANGUEDOC · VDF · L'amandier 6,50 23,60 31,00

Domaine des Homs

Ce cinsault gourmand et épicé tout en longueur dévoile une belle intensité en bouche.

LOIRE · VDF · Hanami 7,90 28,60 38,00

Domaine Bobinet

C'est un vin fruité, gourmand et juteux, d'une texture plutôt légère avec des tanins élégants.

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 · VDF · Le p'tit Roca · BIO 4,90 17,80 23,50

Domaine du Clos Roca

Bel équilibre de grenache & sauvignon, un vin mêlant fraîcheur et douceur.

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.

AFRIQUE DU SUD · CHARDONNAY · Cuvée Réserve 5,80 21,20 28,00

Domaine Oude Kaap

Une bouche ronde et équilibrée, aux notes de fruits tropicaux & vanille.

RICHES & RAFFINÉS

RICH & REFINED WHITE WINES · REICHE & RAFFINIERT 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

OCCITANIE · IGP CÔTES CATALANES · Ultime Récolte 6,80 24,50 32,50

Domaine Jeff Carrel

Ce moelleux vous donnera l'impression de croquer dans un raisin extrêmement mûr.

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

12 cl 50 cl 75 cl

TENDRES & GOURMANDS

TENDER & DELICIOUS RED WINES · ZART & LECKER ROTWEINE

LANGUEDOC · VDF · Le p'tit Roca · BIO 4,90 17,80 23,50

Domaine du Clos Roca

Gourmand et facile à apprécier ; belle souplesse et des fruits rouges croquants.

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 · VDF · Abouriou - Fusion 7,90 28,60 38,00

Domaine du Haut-Planty · BIO

Un vin frais et éclatant porté par une belle vivacité, alliant gourmandise et présence en bouche.

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

RHÔNE · AOC CÔTES-DU-RHÔNE · Réserve 5,90 21,60 28,50

Domaine Mont-Redon

Basé à Châteauneuf-du-Pape, ce vin séduit par ses tanins fins et sa belle structure.

AFRIQUE DU SUD · SYRAH · Cuvée Réserve 6,10 22,30 29,50

Domaine Oude Kaap

Un syrah gorgé de soleil pour un vin généreux & épicé.

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 Pigoulet

Un rosé frais, léger et aromatique.

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS / WARMER GETRÄNKE

EXPRESSO ITALIEN / DÉCA.	2,50	THÉS & INFUSIONS BIO	4.00
GRAND CAFÉ / RALLONGÉ	2,80	GREENMA	
CAFÉ NOISETTE	2,90	<i>Thé noir Earl Grey - fleurs de bleuet</i>	
DOUBLE CAFÉ	4,50	<i>Thé vert - menthe Bio</i>	
CAFÉ LAIT - CAPPUCCINO	3.50	<i>Thé noir - citron-gingembre</i>	
CHOCOLAT CHAUD	4.50	<i>Thé vert et blanc - fleur d'oranger</i>	
CHOCOLAT VIENNOIS	4.50	<i>Infusion fève de cacao</i>	
+ SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL	0.30	<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**
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**
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

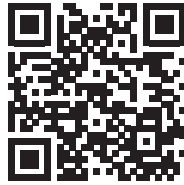
FRANCE GREY GOOSE • 40° **9,00**

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

Free Wifi : ChereAmie

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