



CHÈRE AMIE

LA CARTE

LE BUFFET DE LA MER

SEAFOOD · MEERESFRÜCHTE

Petit pain vapeur toasté, crevettes, citron vert & mayo sriracha 11.50

*Toasted steamed bun, shrimp, lime & sriracha mayo
Geröstetes Dampfbrot, Garnelen, Limette & Sriracha-Mayo*

Ceviche de bar, leche de tigre mangue passion & pickels oignons rouges 12.00

*Sea bass ceviche, mango & passion fruit leche de tigre, pickled red onions
Wolfsbarsch-Ceviche, Leche de Tigre mit Mango & Passionsfrucht, eingelegte rote Zwiebeln*

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

Œufs mimosa au caviar Baeri français de la maison Kaviari (6g), poireaux braisés & huile de poireau 19.80

*Deviled eggs with Baeri french caviar (6g), braised leeks & leek oil
Mimosa-Eier mit französischer Baeri-Kaviar (6g), geschmorte Lauchstangen & Lauchöl*

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

- Œufs mimosa, poireaux braisés & huile de poireau** 🌱 **VÉGÉ.** 8.50
Deviled eggs, braised leeks & leek oil
Mimosa-Eier, geschmorte Lauchstangen & Lauchöl
- Tarte fine de radis de couleurs, & crème de Timut-pamplemousse** 🌱 **VÉGÉ.** 8.00
Thin tart with assorted radishes & Timut-grapefruit cream
Feine Tarte mit bunten Radieschen, mit Timut-Grapefruit-Creme
- 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, crème aux épices Chich taouk & pois chiches croustillants** 9.50
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, chutney de saison** 23.00
Semi-cooked duck foie gras, seasonal chutney
Halbgekochte Entenstopfleber, Chutney der Saison
- Ravioles de joues de bœuf, bouillon d'oignons, huile de sésame** 11.00
Beef cheek ravioli, onion broth & sesame oil
Ravioli mit Rinderbäckchen, Zwiebelbrühe & Sesamöl

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, polenta crémeuse au condiment à la truffe blanche d'été, poire croustillante & jus au foie gras 29.00

*Veal picanha, creamy polenta with summer white truffle condiment, crispy pear, foie gras jus
Kalbspicanha, cremige Polenta mit Sommertrüffel-Condiment, knusprige Birne, Foie-gras-Jus*

Tartare de bœuf au couteau, frites fraîches 180g 19.50

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

Dos de dorade sébaste, soupe de poisson, pommes de terre & fenouil confit, rouille au safran 28.00

*Redfish fillet, fish soup, potatoes & confit fennel, saffron rouille
Rotbarschfilet, Fischsuppe, Kartoffeln & konfierter Fenchel, Safran-Rouille*

Épaule d'agneau confite, houmous, boulghour томaté & 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
Thymiensalz Pommes*

Salade verte

Green salad / Grüner Salat

**Polenta au condiment : +4.00
à la truffe blanche d'été**

*Polenta with white truffle condiment
Polenta mit Sommertrüffel-Condiment*

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 de pommes de terre gratinés, poireaux 🌱 VÉGÉ. 16.50
& praliné de citron confit

*Gratinated potato gnocchi, leeks & candied lemon praline
Überbackene Kartoffelgnocchi, Lauch & kandierte Zitronenpraline*

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 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
Lemon crémeux tartlet, mint & limoncello confit
Tartelette mit Zitronen-Crémeux, Minze & Limoncello-Konfit
- Biscuit pistache, compotée rhubarbe & siphon fromage blanc** 9.00
Pistachio biscuit, rhubarb compote & whipped white cheese siphon
Pistazien-Biskuit, Rhabarber-Kompott & Quark-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-feuille crémeux chocolat noir, mousse Nyangbo & croustillant Gavottes** 10.00
Creamy dark chocolate mille-feuille, Nyangbo mousse & crispy Gavottes
Cremiges Mille-Feuille mit dunkler Schokolade, Nyangbo-Mousse & knusprigen Gavottes
- Baba souvenir de Martinique, rhum blanc & citron vert** 9.00
Baba, like a memory of Martinique, white rum & lime
Baba, wie eine Erinnerung an Martinique, weißer Rum & Limette
- L'Enveloppe - crémeux citron, mousse tonka & biscuit noisette** 11.00
The envelope : Lemon cream, tonka mousse & hazelnut biscuit
Der Briefumschlag : Zitronen-Crémeux, Tonka-Mousse & Haselnuss-Biskuit
-
- 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, passion**
Lemon, raspberry, bulgarian yogurt, pistachio, vanilla, chocolate, coffee, caramel, passion fruit
Zitrone, Himbeere, Bulgarischer Joghurt, Pistazie, Vanille, Schokolade, Kaffee, Karamell, Passionsfrucht

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 & 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 & 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**

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 LAPSANG 10cl 10.00 <i>Rhum Havana 3 ans au thé Lapsang, citron vert & bitter feuille de tabac</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'hysoppe, 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>	BARBARA 10cl 11.50 <i>Vodka infusé oignon rouge, Martini rouge, sirop de câpres, huile au piment chipotle & citron</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 RHUBARBE - CONCOMBRE 18cl 7.00 <i>Sirop de genièvre & coriandre, purée de rhubarbe, eau de concombre & 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 · VDF · Hanami <i>Domaine Bobinet</i> <i>C'est un vin fruité, gourmand et juteux, d'une texture plutôt légère avec des tanins élégants.</i>	7,90	28,60	38,00

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 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

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

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 · 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

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

Baron Philippe de Rothschild

Attaque très équilibrée, des tanins ronds et doux, ainsi 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 / 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**
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

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