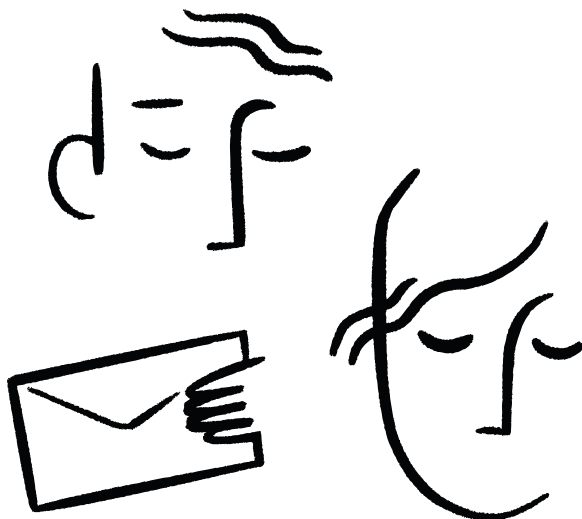


AU DÉJEUNER CHEZ



DU LUNDI AU VENDREDI
Monday to Friday / Montag bis Freitag



CHÈRE AMIE

CHERE-AMIE.FR

FORMULES AU CHOIX

FORMULAS · FORMELN

PLAT SEUL : 15.00

Just the dish / Nur Gericht

ENTRÉE + PLAT • PLAT + DESSERT : 21.50

*Starter + main dish • main dish + dessert
Vorspeisen + Gericht • Gericht + Nachspeisen*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 28.00

Starter + main dish + dessert / Vorspeisen + Gericht + Nachspeisen

voir détail ci-contre >>>>> *see next page / siehe nächste Seite*

+

LE BUFFET DE LA MER

SEAFOOD · MEERESFRÜCHTE

Couteaux au beurre d'herbes anisé		16.00
<i>Razor clams with aniseed herb butter / Messermuscheln mit Anis-Kräuterbutter</i>		
Huitres Fine de Cancale n°3 (Baie du Mont-St-Michel)	x 6	14.00
<i>Oysters Fine de Cancale N°3 from Mont-Saint-Michel's bay</i>	x 12	25.00
<i>Austern Fine de Cancale N°3 aus der Bucht von Mont-Saint-Michel</i>		
Huitre Sentinelle n°3	à l'unité	3.50
<i>huitre creuse au goût unique, teinté de notes de noisette & d'amande</i>		
<i>Special cupped oyster N°3 / Felsenauster N°3</i>		
Bulots à la citronnelle, mayonnaise gingembre	300g	13.50
<i>Whelks with lemongrass, ginger mayonnaise</i>		
<i>Wellhornschnecken mit Zitronengras, Ginger mayonnaise</i>		
Crevettes roses	x 6	14.00
<i>Pink shrimps / Rosa Garnelen</i>		
Demi tourteau, mayonnaise au gingembre		14.50
<i>Half crab, ginger mayonnaise / Halber Taschenkrebs, Ginger Mayonnaise</i>		
Plateau de la mer & mayonnaise gingembre :		32.00
couteaux x 3 / huitres x 4 / bulots 150g / crevettes x 4		
<i>Seafood board & ginger mayonnaise</i>		
<i>Razor clams x 3 / Oysters x 4 - Whelks 150g / Pink shrimps x 2 -</i>		
<i>Meeresfrüchteplatte & Ginger mayonnaise</i>		
<i>Messermuscheln x 3 / Austern x 4 - Wellhornschnecken 150g / Garnelen x 2 -</i>		
Véritables œufs mayonnaise au caviar Baeri français de la maison Kaviari 6g		19.80
<i>Authentic eggs mayonnaise, with Baeri french caviar</i>		
<i>Eiermayonnaise mit französischer Baeri-Kaviar</i>		
Caviar Baeri français de la maison Kaviari sur glace, blinis & crème aigrelette	20g	90.00
<i>French Baeri caviar, served on ice with blinis & sour cream</i>		
<i>Französischer Baeri-Kaviar, auf Eis serviert mit Blinis & Sauerrahm</i>		

ENTRÉES

3 huîtres Fine de Cancale n°3 (Baie du Mont-St-Michel) sup. +1.00 €
3 Oysters Fine de Cancale N°3 / 3 Austern Fine de Cancale N°3

Tartare de tomates, crumble parmesan, huile de basilic & émulsion de mozzarella 🌱 VÉGÉ.

*Tomato tartare, parmesan crumble, basil oil & mozzarella emulsion
Tomaten-Tatar, Parmesan-Crumble, Basilikumöl & Mozzarella-Emulsion*

Tataki de bœuf, oignons frits & cacahuètes

Beef tataki, fried onions & peanuts / Rindertataki, gebratene Zwiebeln & Erdnüsse

Gaspacho verde, toast croustillant 🌱 VEGAN

Green gazpacho, crispy toast / Grünes Gazpacho, knuspriger Toast

Médaille de lieu jaune, déclinaison de courgettes, condiment aioli

Pollock medallion, zucchini, aioli condiment / Seelachsmedaillon, Zucchini, Aioli-Condiment

L'entrée du jour

Starter of the day / Vorspeise des Tages

PLATS

Foie de veau rôti, gastrique fruits rouges & purée de pomme de terre

*Roasted veal liver, red berry gastrique sauce, mashed potatoes
Gebratene Kalbsleber, Rote Beeren-Gastriquesauce, Kartoffelpüree*

Risotto façon primavera, petits pois, courgettes & brocolis 🌱 VÉGÉ.

Primavera risotto, peas, zucchini & broccoli / Risotto Primavera, Erbsen, Zucchini & Brokkoli

Cuisse de canard confite IGP Puntun, croustillant de pomme de terre, purée de carottes & jus à l'orange

*Confit duck leg, potato crisp, carrot purée & orange jus
Confierte Entenkeule, Kartoffelknusper, Karottenpüree & Orangensauce*

Aubergine gratinée au parmesan, pignons de pin, roquette & coulis de tomate 🌱 VÉGÉ.

*Parmesan-gratinated eggplant, pine nuts, arugula & tomato coulis
Mit Parmesan gratinierte Aubergine, Pinienkerne, Rucola & Tomatencoulis*

Brandade de lieu, citron & vinaigrette tiède pomme verte cidre

*Brandade of pollack, lemon & green apple cider warm vinaigrette
Brandade vom Seehecht, Zitrone & lauwarmer grüner Apfel-Cidre-Vinaigrette*

DESSERTS

Crèmeux chocolat Valrhona, éclats de cookies, caramel beurre salé

*Creamy chocolate cake, cookie crumbles, salted butter caramel
Cremiger Schokoladenkuchen, Keksbrösel, gesalzener Butterkaramell*

Panna cotta basilic, fruits rouges & biscuit amande

Basil panna cotta, red berries, almond biscuit / Basilikum-Panna cotta, rote Beeren, Mandelkeks

Charlotte myrtilles, citron vert & vanille de Madagascar

Blueberry, lime & vanilla Charlotte / Blaubeer-Charlotte, Limette & Madagaskar-Vanille

Finger noisette, abricot & pralin maison

Hazelnut finger with apricots & praline / Haselnuss-Finger mit Aprikosen & Praliné

Tartelette framboise, coco, rose

Raspberry, coconut & rose tartlet / Himbeertartelette mit Kokosnuss und Rose

Dessert du jour

Dessert of the day / Nachtisch des Tages

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 pâtissier :
Rémi Sorbier

*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

Liste des allergènes disponible sur demande.

Prix service compris