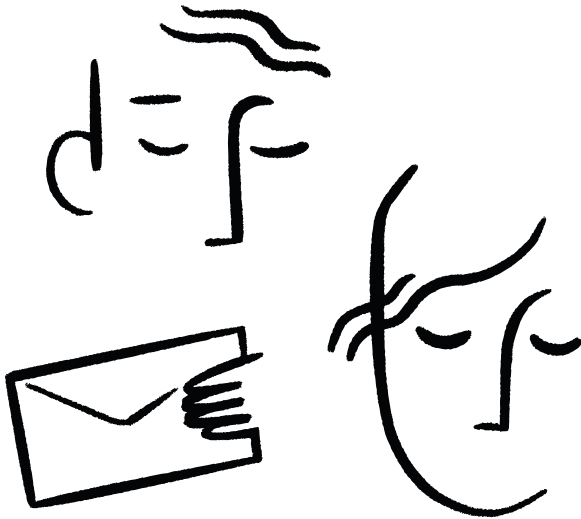


AU DÉJEUNER CHEZ



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 MÉR

SEAFOOD · MEERESFRÜCHTE

Langoustines, mayonnaise gingembre	x 5	22.00
<i>Langoustines, ginger mayonnaise / Langustinen Ginger Mayonnaise</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>Wellhornschnellen 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
langoustines x 2 / huitres x 4 / bulots 150g / crevettes x 4		
<i>Seafood board & ginger mayonnaise</i>		
<i>Langoustines x 2 / Oysters x 4 / Whelks 150g / Pink shrimps x 4</i>		
<i>Meeresfrüchteplatte & Ginger mayonnaise</i>		
<i>Langustinen x 2 / Austern x 4 / Wellhornschnellen 150g / Garnelen x 4</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 aigrette	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

Taboulé de chou-fleur 🌱 **VÉGÉ.**

& choux de Bruxelles croustillants à l'huile de curry

*Cauliflower & crispy Brussels sprouts tabbouleh, with curry oil
Blumenkohl & knuspriger Rosenkohl-Tabouleh mit Curryöl*

**Pastrami de bœuf maison,
déclinaison de betteraves & condiment estragon**

*Homemade beef pastrami, beetroot variation & tarragon condiment
Hausgemachtes Rindfleisch-Pastrami, Rote-Bete-Variante & Estragon-Gewürz*

Crème de panais, huile de coriandre & cacahuètes 🌱 **VÉGÉ.**

Parsnip cream, coriander oil & peanuts / Pastinakencreme, Korianderöl & Erdnüsse

Accras de poisson, condiment patates douces, coco & passion

*Fish accras, sweet potato, coconut & passion fruit condiment
Fisch-Akras, Süßkartoffel-, Kokosnuss- & Passionsfruchtwürze*

L'entrée du jour

Starter of the day / Vorspeise des Tages

PLATS

Parmentier de boudin noir aux pommes & salade verte

Black pudding Parmentier, apples & salad / Blutwurst-Parmentier, Äpfeln & grünem Salat

Céleri cuit comme un risotto à la crème de parmesan, mâche 🌱 **VÉGÉ.**

*Celery risotto with parmesan cream, lamb's lettuce
Sellerierisotto, Parmesancreme & Feldsalat*

Cuisse de canard confite IGP Puntoun, mijotée de haricots blancs

Confit duck leg, stewed white beans / Confierte Entenkeule, gekochte weiße Bohnen

Tartine de champignons au beurre d'herbes, noisettes & salade verte 🌱 **VÉGÉ.**

*Mushroom tartine with herb butter, hazelnuts & green salad
Pilztoast mit Kräuterbutter, Haselnüssen & grünem Salat*

Filet de saumon rôti, polenta crémeuse au citron, vierge d'agrumes

*Roasted salmon fillet, creamy polenta with lemon, citrus sauce vierge
Geröstetes Lachsfilet, cremige Zitronen-Polenta, Zitrus-Sauce Vierge*

DESSERTS

Tarte au flan à la vanille de Madagascar

Madagascar vanilla flan tart / Madagaskar-Vanille-Flan-Tarte

Île flottante aux parfums de poire & spéculoos

Floating island, pear & speculoos flavors / Schwimmende Insel mit Birne & Spekulatius Aromen

Biscuit Forêt-Noire aux griottines

Black Forest biscuit with sour cherries / Schwarzwälder Biscuit mit Sauerkirschen

Finger marron, clémentine & biscuit vanille

Chestnut, clementine & vanilla biscuit finger / Kastanien, Clementinen- & Vanillekekse-Finger

Tartelette "cappuccino" chocolat & café

"Cappuccino" chocolate & coffee tartlet / "Cappuccino"-Schokoladen- & Kaffee-Törtchen

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