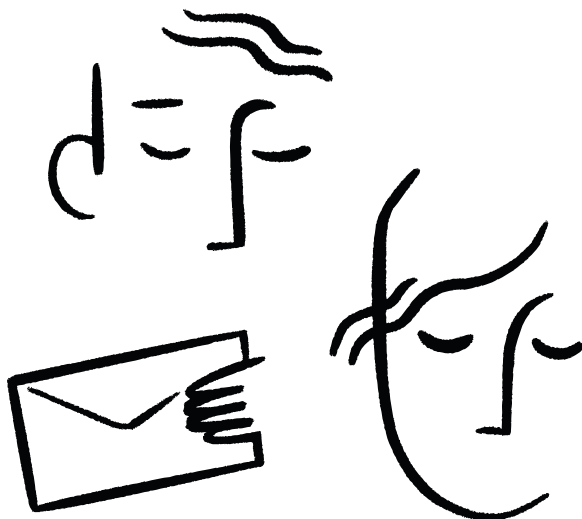


# AU DÉJEUNER CHEZ



DU LUNDI AU VENDREDI  
*Monday to Friday / Montag bis Freitag*



# CHÈRE AMIE

CHERE-AMIE.FR



# LES FORMULES

Boisson non comprise

**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

**Maquereaux marinés aux agrumes, beurre d'algues & pain toasté 10.50**

*Mackerel marinated in citrus, seaweed butter & toasted bread*

*Makrelen in Zitrusfrüchten mariniert, Algenbutter & geröstetes Brot*

**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*

**x 12 25.00**

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

**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*

**Crevettes roses x 6 14.00**

*Pink shrimps / Rosa Garnelen*

**Bulots à la citronnelle, mayonnaise gingembre 300g 13.50**

*Whelks with lemongrass, ginger mayonnaise*

*Wellhornschnecken mit Zitronengras, Ginger mayonnaise*

**Plateau de la mer & mayonnaise gingembre : 31.00**

**Maquereaux marinés / huitres x 4 / bulots 150g / crevettes x 4**

*Seafood board & ginger mayonnaise*

*Marinated mackerel / Oysters x 4 / Whelks 150g / Pink shrimps x 4*

*Meeresfrüchteplatte & Ginger mayonnaise*

*Marinierte Makrelen / Austern x 4 / Wellhornschnecken 150g / Garnelen x 4*

**Véritables œufs mayonnaise au caviar Baeri français de la maison Kaviari (6g), céleri rémoulade 19.80**

*Authentic eggs mayonnaise with Baeri french caviar (6g), celeriac rémoulade*

*Eiermayonnaise mit französischer Baeri-Kaviar (6g), Sellerie-Rémoulade*

**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*

---

## ENTRÉES

---

### 3 huîtres Fine de Cancale n°3 sup. +1.00 €

3 Oysters Fine de Cancale N°3 / 3 Austern Fine de Cancale N°3

### Terrine de poisson à l'aneth, mayonnaise aux herbes & citron

Fish terrine with dill, herbs & lemon mayo / Fischterrine mit Dill, Kräuter-&-Zitronen-Mayonnaise

### Œufs mimosa, mayonnaise à l'huile de poireaux & pickles 🌱 VÉGÉ.

Deviled eggs, leek oil mayonnaise & pickles / Mimosa-Eier, Mayonnaise mit Lauchöl & Pickles

### Pain perdu aux champignons & noisettes, persillade & mesclun 🌱 VÉGÉ.

Savory French toast with mushrooms & hazelnuts / Armer Ritter mit Pilzen & Haselnüssen

### Pastrami de bœuf aux épices douces, coleslaw, mayo miel-Savora

Beef pastrami with mild spices, coleslaw & honey-Savora mayonnaise

Rinderpastrami mit milden Gewürzen, Coleslaw & Honig-Savora-Mayonnaise

Starter of the day / L'entrée du jour / Vorspeise des Tages

---

## PLATS

---

### Foie de veau & pommes rôties, jus au cidre

Calf's liver & roasted apples, cider jus / Kalbsleber & geröstete Äpfel, Ciderjus

### Tartare de betterave, framboises, fromage blanc aux herbes, salade 🌱 VÉGÉ.

Beetroot tartare, raspberries, herb fromage blanc / Rote-Bete-Tatar, Himbeeren, Kräuterquark

### Cuisse de canard confite façon tajine, semoule aux fruits secs & coriandre

Tajine-style confit duck leg, semolina with dried fruits & coriander

Confitierte Entenkeule nach Tajine-Art, Couscous mit Trockenfrüchten & Koriander

### Patate douce rôtie, condiment yaourt cacahuète & tandoori 🌱 VÉGÉ.

Roasted sweet potato with yogurt, peanut & tandoori condiment

Geröstete Süßkartoffel mit Joghurt-Erdnuss- & Tandoori-Relish

### Brandade de poisson, vinaigrette tiède à la pomme Granny Smith & cébettes

Fish brandade with warm Granny Smith apple & spring onion vinaigrette

Fischbrandade mit lauwarmer Granny-Smith-Apfel-&-Frühlingszwiebeln-Vinaigrette

Dish of the day / Le plat du moment - selon l'inspiration / Tagesgericht

---

## DESSERTS

---

### Duo de fromages sup. +2.00 €

Assortment of 2 cheeses / Auswahl von 2 Käsesorten

### Tarte au flan à la vanille de Madagascar

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

### Verrine marron, poire & vanille

Chestnut, pear & vanilla verrine / Maronen-, Birnen- & Vanille-Verrine

### Entremets chocolat Amatika, crémeux coco & croustillant granola 🌱🌱🌱

Amatika chocolate entremet, coconut crémeux & crunchy granola

Amatika-Schokoladen-Entremet, Kokos-Crémeux & knuspriges Granola

### Tartelette mousse & confit d'orange, miel & biscuit citron

Orange mousse & confit tartlette, honey & lemon biscuit

Orangenmousse-&-Confit-Tartelette, Honig & Zitronenbiskuit

### Brownie chocolat noir, banane caramélisée & chantilly vanille

Dark chocolate brownie with caramelized banana & vanilla whipped cream

Dunkler Schokoladenbrownie mit karamellisierte Banane & Vanille-Sahne

Dessert of the day / Dessert du jour / Nachtisch des Tages

## **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*



# 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**

**Wifi : Chère Amie / Pass. : Amie2023**

*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](http://pascalclaudedrach.com)