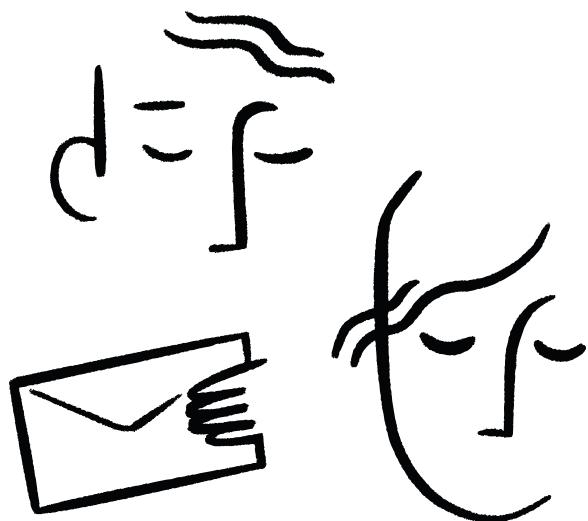


AU
DÉJEUNER
CHEZ



DU LUNDI AU VENDREDI
Monday to Friday / Montag bis Freitag



CHÈRE
AMIE



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

Huître Sentinelle n°3 à l'unité 3.50

huître 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

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

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

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 & pickels  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

Confitierter 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 lauwärmer 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, crèmeux coco & croustillant granola  

Amatika chocolate entremet, coconut crèmeux & crunchy granola

Amatika-Schokoladen-Entremet, Kokos-Cremeux & 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 caramelisée & 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