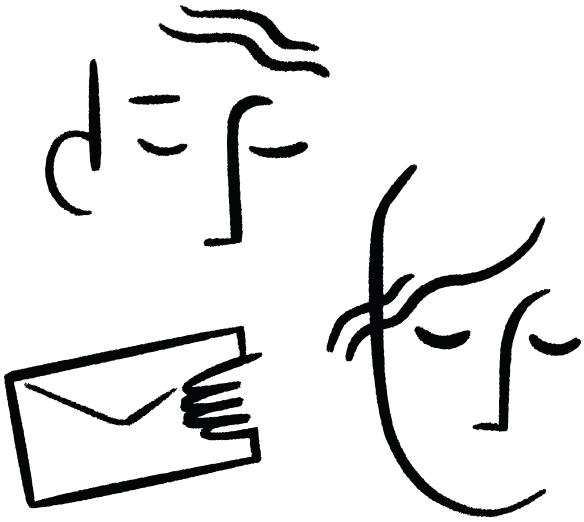
AU DÉJEUNER CHEZ

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

Huîtres 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
Wellhornschnecken mit Zitronengras, Ginger mayonnaise

Plateau de la mer & mayonnaise gingembre : 31.00
Maquereaux marinés / huîtres 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** 19.80
Authentic eggs mayonnaise, with Baeri french caviar
Eiermayonnaise mit französischer Baeri-Kaviar

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

Accras de poisson condiment mangue/passion
Fish accras, mango & passion fruit condiment / Fischakras, Mango-Passionsfrucht-Relish

Toast de focaccia tiède, tapenade d'olives noires, radis croquants VÉGÉ.
Focaccia toast, black olive tapenade, radishes / Focaccia-Toast, Oliventapenade, Radieschen

Samoussa merguez & petits légumes, condiment aux épices douces
Merguez-vegetable samosa, mild spice condiment / Merguez-Gemüse-Samosa, mild gewürz-Dip

Velouté glacé de petits pois, huile de curry vert, mousse coco VEGAN
Chilled pea velouté, green curry oil, coconut foam
Kalte Erbsenvelouté, grüne Curryöl, Kokosschaum

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

PLATS

Foie de veau rôti, condiment façon gremolata, purée pommes de terre
Roasted veal liver, gremolata-style condiment, mashed potatoes
Gebratene Kalbsleber, Gremolata-Condiment, Kartoffelpüree

Lasagnes aux épinards, petits pois, ricotta & citron VÉGÉ.
Lasagna with spinach, peas, ricotta & lemon / Lasagne mit Spinat, Erbsen, Ricotta & Zitrone

Colombo de volaille aux épices, riz aux fruits secs
Spiced poultry colombo, dried fruit rice / Gewürztes Hähnchen-Colombo, Trockenfrüchte-Reis

Tartine de légumes d'été rôtis, coulis de tomate & mozzarella, huile de basilic VÉGÉ.
Grilled summer vegetable tartine, tomato coulis & mozzarella, basil oil
Geröstete Sommergemüse-Tartine, Tomatencoulis & Mozzarella, Basilikumöl

Filet de daurade sébaste, ratatouille, roquette & sauce tex mex
Fillet of sea bream, ratatouille, aragula & tex mex sauce
Goldbrasse-Filet, Ratatouille, Rucola & Tex-Mex-Sauce

DESSERTS

Tarte au flan à la vanille de Madagascar
Madagascar vanilla flan tart / Madagaskar-Vanille-Flan-Tarte

"Fraisier" - mousse & biscuit vanille, fraises fraîches
Vanilla mousse & sponge cake, fresh strawberries / Vanillemousse & Biskuit, frische Erdbeeren

Tartelette myrtille, fromage blanc, citron vert
Blueberry tartlet, fresh white cheese, lime / Heidelbeer-Törtchen, Quark, Limette

Riz au lait de coco, abricot & basilic SANS GLUTEN / LACTOSE
Coconut milk rice pudding, apricot & basil / Kokos-Milchreis, Aprikose & Basilikum

Biscuit chocolat, mousse & caramel cacahuètes
Chocolate biscuit, mousse & peanut caramel
Schokoladen-Biskuit, Mousse & Erdnuss-Karamell

Dessert du jour
Dessert of the day / Nachtisch des Tages

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 patîssier :
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.
Ticket de caisse & 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