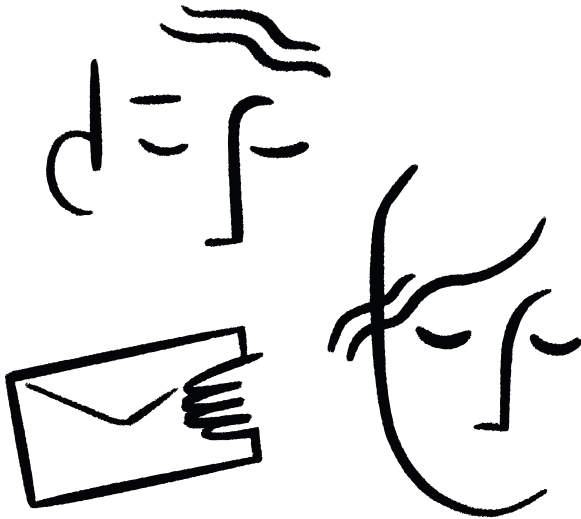


AU DÉJEUNER CHEZ



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

Boîte de sardines Ramón Peña, beurre d'algues & pain toasté 13.00

Ramón Peña sardine tin, seaweed butter & toasted bread

Sardinen von Ramón Peña aus der Dose, geröstetes Brot & Algenbutter

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

Wellhornschnellen mit Zitronengras, Ginger mayonnaise

Plateau de la mer & mayonnaise gingembre : 31.00

Gravlax de saumon / huitres x 4 / bulots 150g / crevettes x 4

Seafood board & ginger mayonnaise

Salmon gravlax / Oysters x 4 / Whelks 150g / Pink shrimps x 4

Meeresfrüchteplatte & Ginger mayonnaise

Lachs-Gravlax / Austern x 4 / Wellhornschnellen 150g / Garnelen x 4

Pommes de terre grenaille tièdes, crème épaisse, caviar Baeri français de la maison Kaviari (6g), 19.80

Warm baby potatoes, cultured cream & Baeri french caviar (6g)

Lauwarme Drillingkartoffeln, Sauerrahm & französischer Baeri-Kaviar (6g)

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

Croquette de brandade, mayonnaise aioli & roquette

Salt cod croquette, aioli mayonnaise & aragula / Brandade-Krokette, Aioli-Mayonnaise & Rucola

**Millefeuille croustillant, houmous, sésame,  VÉGAN
citron confit & salade d'herbes**

*Crispy millefeuille, hummus, sesame, preserved lemon & herb salad
Knuspriges Millefeuille, Hummus, Sesam, Salzzitrone & Kräutersalat*

Mini croque mozza pesto, salade à l'huile de basilic  VÉGÉ.

*Mini croque-monsieur with mozzarella & pesto, salad with basil oil
Mini-Croque-Monsieur mit Mozzarella & Pesto, Salat mit Basilikumöl*

Œuf mayonnaise, chorizo & petits pois

Egg mayonnaise, chorizo & peas / Ei mit Mayonnaise, Chorizo & Erbsen

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

PLATS

Mijoté de bœuf aux oignons & sésame, nouilles sautées aux légumes

*Slow-cooked beef with onions & sesame, stir-fried vegetable noodles
Geschmortes Rindfleisch mit Zwiebeln & Sesam, gebratene Gemüse nudeln*

Tarte fine de courgettes à la feta & pesto basilic  VÉGÉ.

Thin zucchini tart with feta & basil pesto / Feine Zucchini-Tarte mit Feta & Basilikum-Pesto

Parmentier de canard, noisettes, parmesan & salade verte

Duck parmentier, hazelnuts, parmesan, salad / Enten-Parmentier, Haselnüsse, Parmesan, Salat

Gnocchi au citron à la basquaise, coulis de tomates rôties  VÉGÉ.

*Lemon gnocchi basquaise-style, roasted tomato coulis
Zitronen-Gnocchi nach Basquaise-Art, geröstetes Tomaten-Coulis*

Filet de saumon grillé, ratatouille & condiment façon caponata

*Grilled salmon fillet, ratatouille & caponata-style condiment
Gegrilltes Lachsfilet, Ratatouille & Caponata-Condiment*

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

Gâteau moelleux au chocolat Valrhona, crème anglaise vanille

Valrhona chocolate cake, vanilla custard / Saftiger Valrhona-Schokoladenkuchen & Vanillecreme

Île flottante, soupe de fraises & pistaches concassées

Floating island, strawberry soup & crushed pistachios / Île flottante, Erdbeersuppe & Pistazien

Crème façon cheesecake, spéculoos, framboises

Cheesecake-style cream, speculoos & raspberries / Cheesecake-Creme, Spekulatius & Himbeeren

Fraisier «Chère Amie»

"Chère Amie" strawberry shortcake / Erdbeer-Fraisier von „Chère Amie"

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

Free Wifi : ChereAmie

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