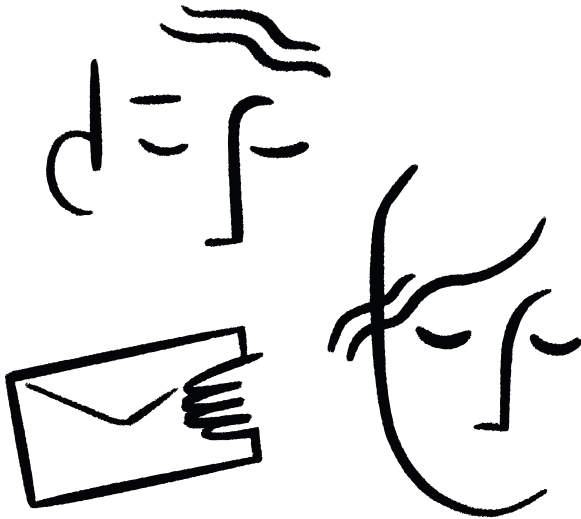


AU DÉJEUNER CHEZ



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 MÉR

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

Œufs mimosa au caviar Baeri français de la maison Kaviari (6g), poireaux braisés & huile de poireau 19.80

Deviled eggs with Baeri french caviar (6g), braised leeks & leek oil

Mimosa-Eier mit französischer Baeri-Kaviar (6g), geschmorte Lauchstangen & Lauchöl

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

Samoussa crevettes au curry, sauce satay

Shrimp curry samosa & satay sauce / Garnelen-Samosa mit Curry & Satay-Sauce

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

Veau façon tonnato, croûtons & fleurs de câpres

Veal tonnato-style, croutons & caper flowers / Kalb nach Art Tonnato, Croûtons & Kapernblüten

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

PLATS

Daube de bœuf provençale, purée de pommes de terre

Provençal beef daube, mashed potatoes / Provenzalische Rinder-Daube, Kartoffelpüree

Salade de lentilles, Granny Smith, Comté VÉGÉ. & vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

Lentil salad, Granny Smith apple, Comté & wholegrain mustard vinaigrette
Linsensalat, Granny Smith, Comté & grober Senf-Vinaigrette

Parmentier de canard, noisettes, parmesan & salade verte

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

Poêlée de gnocchi au citron, petits pois, haricots, pesto & roquette VÉGÉ.

Pan-fried gnocchi with lemon, peas, beans, pesto & arugula
Gnocchi-Pfanne mit Zitrone, Erbsen, Bohnen, Pesto & Rucola

Saumon grillé, nouilles asiatique, cacahuètes & sauce mangue, curry rouge

Grilled salmon fillet, Asian-style noodles, peanuts & mango sauce, red curry
Gegrilltes Lachsfilet, asiatische Nudeln, Erdnüsse & Mango-Sauce, Rotcurry

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

Crème chocolat, éclats de cookie & caramel beurre salé

Chocolate cream, cookie pieces, salted butter caramel / Schokoladencreme, Cookie-Stückchen, Salzkaramell

Tiramisu fraise, thé Earl Grey & mousse mascarpone

Strawberry tiramisu, Earl Grey, mascarpone mousse / Erdbeer-Tiramisu, Earl-Grey, Mascarpone-Mousse

Financier noisette, crémeux citron & mousse chocolat blanc Amatika

Hazelnut financier, lemon crémeux & Amatika white chocolate mousse
Haselnuss-Financier, Zitronen-Crémeux & weiße Schokoladenmousse Amatika

Tarte au flan à la vanille de Madagascar

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

Tarte rhubarbe meringuée

Rhubarb meringue tart / Rhabarber-Tarte mit Baiser

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