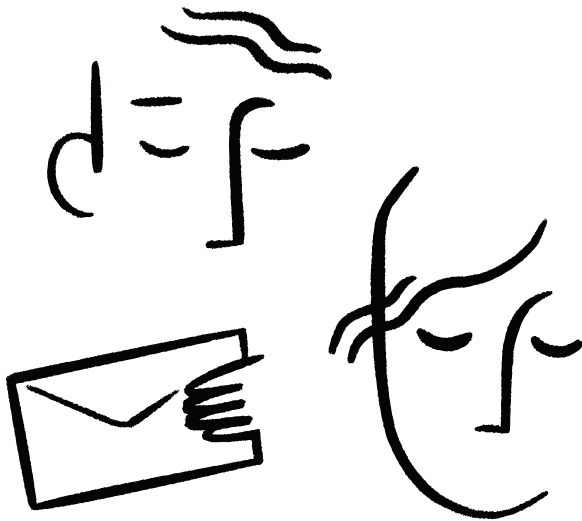


AU DÉJEUNER CHEZ



DU LUNDI AU VENDREDI
Monday to Friday / Montag bis Freitag



CHÈRE AMIE

WWW.CHERE-AMIE.FR

FORMULES AU CHOIX

FORMULAS · FORMELN

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

Huitres Fine de Cancale n°3 (Baie du Mont-St-Michel)	x 6	14.00
<i>Oysters Fine de Cancale N°3 from Mont-Saint-Michel's bay</i>	x 12	25.00
<i>Austern Fine de Cancale N°3 aus der Bucht von Mont-Saint-Michel</i>		
Huitre Sentinelle n°3	à l'unité	3.50
<i>huitre creuse au goût unique, teinté de notes de noisette & d'amande</i>		
<i>Special cupped oyster N°3 / Felsenauster N°3</i>		
Bulots à la citronnelle, mayonnaise gingembre	300g	13.50
<i>Whelks with lemongrass, ginger mayonnaise</i>		
<i>Wellhornschnecken mit Zitronengras, Ginger mayonnaise</i>		
Crevettes roses	x 6	14.00
<i>Pink shrimps / Rosa Garnelen</i>		
Langoustines, mayonnaise gingembre	x 5	22.00
<i>Langoustine, ginger mayonnaise / Langustinen Ginger Mayonnaise</i>		
Plateau de la mer & mayonnaise gingembre :		32,00
langoustines x2 / huitres x4 / bulots 150g / crevettes x4		
<i>Seafood board & ginger mayonnaise</i>		
<i>Langoustine x2 / Oysters x4 - Whelks 150g / Pink shrimps x2 -</i>		
<i>Meeresfrüchteplatte & Ginger mayonnaise</i>		
<i>Langusten x2 / Austern x4 - Wellhornschnecken 150g / Garnelen x2 -</i>		
Véritables œufs mayonnaise au caviar Baeri français de la maison Kaviari		19.50
<i>Authentic eggs mayonnaise, with Baeri french caviar</i>		
<i>Eiermayonnaise mit französischer Baeri-Kaviar</i>		
Caviar Baeri français de la maison Kaviari sur glace, blinis & crème aigrette	20g	90.00
<i>French Baeri caviar, served on ice with blinis & sour cream</i>		
<i>Französischer Baeri-Kaviar, auf Eis serviert mit Blinis & Sauerrahm</i>		

ENTRÉES

3 huîtres Fine de Cancale n°3 (Baie du Mont-St-Michel) sup. +1.00 €

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

Tartelette poireaux-mimosa 🌱 VÉGÉ.

Leek-mimosa tartlet / Lauch-Mimosa-tartelette

**Filet mignon de cochon fumé de la maison Janes, courges,
noix, pickles & vinaigrette moutarde à l'ancienne**

*Smoked pork tenderloin, squash, nuts, pickles & whole-grain mustard vinaigrette
Geräuchertes Schweinefilet, Kürbis, Nüsse, Pickles & Vollkorn-Senf-Vinaigrette*

Velouté de courge, petits croûtons & huile de noix 🌱 VÉGÉ.

*Pumpkin soup, small croutons & walnut oil
Kürbissuppe, kleine Croutons & Walnussöl*

Accras de poissons, sauce coco & citron vert

Fish accras, coco & lime sauce / Fisch-Accras, Kokos-Limetten-Sauce

L'entrée du jour

Starter of the day / Vorspeise des Tages

PLATS

Saumon rôti, choucroute & beurre blanc au raifort

*Roasted salmon, sauerkraut & horseradish white butter
Gebratener Lachs, Sauerkraut & weiße Meerrettichbutter*

Bœuf bourguignon, purée de pommes de terre

Beef Bourguignon & mash potatoes / Bœuf Bourguignon, Kartoffelpüree

Parmentier de boudin aux pommes

Black pudding parmentier & apple / Blutwurst Parmentier & Apfel

Risotto de pépinettes aux champignons de Paris & estragon 🌱 VÉGÉ.

*Pepinette risotto with button mushrooms & tarragon
Pepinette-Risotto mit Champignons & Estragon*

Mafé de patate douce aux cacahuètes 🌱 VÉGAN.

Sweet potato mafé with peanuts / Süßkartoffel-Mafé mit Erdnüssen

DESSERTS

Tarte flan à la pistache

Pistachio flan tart / Pistazien-Flan-Tarte

Verrine marron & agrumes

Chesnuts & citrus verrine / Verrine aus Kastanie & Zitrusfrüchten

Crèmeux chocolat & crumble cacao

Chocolate cream & cocoa crumble / Schokocreme & Kakaostreusel

Tiramisu au café

Coffee Tiramisu / Kaffee-Tiramisu

Dans l'esprit d'une Forêt Noire

Black forest inspired dessert / Vom Schwarzwälder dessert inspiriert

Dessert du jour

Dessert of the day / Nachtisch des Tages

CHÈRE AMIE

HORAIRES D'OUVERTURE :

Ouvert tous les jours de 12:00 à 01:30 - cuisine servie jusqu'à minuit.

WWW.CHERE-AMIE.FR

Chef de cuisine :
Alexandre Haudenschild

Chef pâtissier :
Rémi Sorbier

Chère Amie accepte les modes de règlement suivants :

*Espèces, Cartes bancaires, Tickets restaurant, chèques restaurant,
chèques déjeuner, chèques de table et chèques vacances.*

Chère Amie n'accepte pas les chèques, merci de votre compréhension.

designer - décorateur Chère Amie : **Pascal Claude Drach**

prix nets / service compris