

# CHÈRE AMIE

LA CARTE

LA BRASSERIE

# CHÈRE AMIE

EST FIÈRE DE METTRE À L'HONNEUR  
LES **MAISONS & PRODUCTEURS** QUI,  
AU QUOTIDIEN, S'ENGAGENT À SES CÔTÉS AVEC PASSION.

DÉCOUVREZ LEURS SAVOIR-FAIRE  
AU TRAVERS D'UN PROGRAMME DE PROPOSITIONS  
ÉPHÉMÈRES & GOURMANDES.



## EN DÉCEMBRE :

-

Les caviars de la  
**MAISON KAVIARI**  
PARIS



Retrouvez le programme détaillé de ces propositions  
en nous suivant sur les réseaux sociaux :

 [instagram.com/chere\\_amie\\_strasbourg](https://www.instagram.com/chere_amie_strasbourg)

 [facebook.com/chereamiestrasbourg](https://www.facebook.com/chereamiestrasbourg)

# LE BUFFET DE LA MER

---

## SEAFOOD · MEERESFRÜCHTE

---

**Tourteau-avocat cocktail, gel yuzu & chips de pommes de terre** 13.50

*Avocado crab cocktail, yuzu gel & potato chips  
Avocado-Krabbencocktail, Yuzu-Gel & Kartoffelchips*

**Carpaccio de St-Jacques, panna cotta chou-fleur, huile vanille** 15.00

*Scallop carpaccio, cauliflower panna cotta, vanilla oil  
Jakobsmuschel-Carpaccio, Blumenkohl-Panna Cotta, Vanilleöl*

+ avec supplément caviar Baeri français de la maison Kaviari 6g 28.00  
+ with Baeri french caviar 6g / + mit französischer Baeri-Kaviar 6g

**Mi-cuit minute de saumon à la mangue, riz soufflé  
& condiment carotte gingembre** 13.00

*Semi-cooked salmon with mango, puffed rice & carrot ginger condiment  
Halbgegarteter Lachs mit Mango, Puffreis & Karotten-Ingwer-Gewürz*

**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  
Austern Fine de Cancale N°3 aus der Bucht von Mont-Saint-Michel*

x 12 25.00

**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*

**Bulots à la citronnelle, mayonnaise gingembre** 300g 13.50

*Whelks with lemongrass, ginger mayonnaise  
Wellhornschnellen mit Zitronengras, Ginger mayonnaise*

**Crevettes roses** x 6 14.00

*Pink shrimps / Rosa Garnelen*

**Langoustines, mayonnaise gingembre** x 5 22.00

*Langoustine, ginger mayonnaise / Langustinen Ginger Mayonnaise*

**Plateau de la mer & mayonnaise gingembre :** 32,00

**langoustines x 2 / huitres x 4 / bulots 150g / crevettes x 4**

*Seafood board & ginger mayonnaise*

*Langoustine x 2 / Oysters x 4 - Whelks 150g / Pink shrimps x 2 -*

*Meeresfrüchteplatte & Ginger mayonnaise*

*Langusten x 2 / Austern x 4 - Wellhornschnellen 150g / Garnelen x 2 -*

**Véritables œufs mayonnaise au caviar Baeri français  
de la maison Kaviari 6g** 19.50

*Authentic eggs mayonnaise, with Baeri french caviar  
Eiermayonnaise mit französischer Baeri-Kaviar*

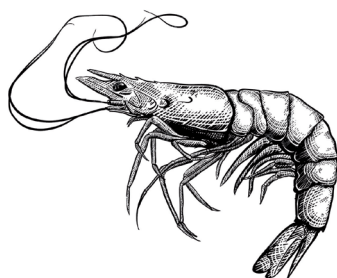
**Caviar Baeri français de la maison Kaviari sur glace,  
blinis & crème aigrelette** 20g 90.00

*French Baeri caviar, served on ice with blinis & sour cream  
Französischer Baeri-Kaviar, auf Eis serviert mit Blinis & Sauerrahm*

# LES ENTRÉES

STARTERS · VORSPEISEN

- Véritables œufs mayonnaise, céleri rémoulade** 🌱 VÉGÉ. 8.00  
*Authentic eggs mayonnaise, celery remoulade*  
*Ei-Mayonnaise, Sellerie-rémoulade*
- Pâté en croûte pistaché, chutney pomme** 12.00  
*"Pâté en croûte" with pistachio, apple chutney*  
*Pâté en croûte, Apfel-Chutney*
- Soupe gratinée à l'oignon** 11.00  
*French traditionnal onion soup*  
*Französisch Zwiebelsuppe*
- Os à moelle, noisette, ciboulette** 12.50  
*Marrow bone, hazelnut, chive*  
*Knochenmark, Haselnüsse & Schnittlauch*
- Velouté de courges & graines caramélisées** 🌱 VÉGÉ. 10.50  
*Creamy squash soup with caramelised squash seeds*  
*Kürbissuppe, karamellisierte Kürbiskerne*
- Foie gras de canard mi-cuit de la ferme Puntun, confit de choucroute & gel mangue** 22.80  
*Semi-cooked duck foie gras, sauerkraut confit & mango gel*  
*Halbgekochte Entenstopfleber, Sauerkraut-Confit & Mango-Gel*
- Croustillants de crevettes, curry, mayonnaise gingembre** 13.00  
*Crispy shrimps, curry, ginger mayonnaise*  
*Knusprige Garnelen, Curry & Ginger Mayonnaise*



# LES PLATS

MAIN DISHES · GERICHTE

## NOTRE PLAT SIGNATURE

OUR SIGNATURE DISH  
UNSER SIGNATURE-GERICHT

### Choucroute Chère Amie 24.00

Chou IGP d'Alsace & charcuterie de la Maison Janes à Marmoutier

*Alsatian cabbage, meat & sausages from Maison Janes in Marmoutier  
Elsässer Kohl, Fleisch & Wurstwaren von Maison Janes in Marmoutier*

## VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN DISHES · VEGETARISCHE GERICHTE

### Risotto de coquillettes au Comté 🌿 VÉGÉ. 15.50 & tuile croustillante

*Elbow pasta risotto with comté cheese & crispy tuile  
Risotto aus Muschelnudeln mit Comté-Käse & knusprigem Tuile*

### Curry de légumes à la japonaise 🌿🌿 VÉGAN 15.50

*Japanese-style vegetable curry  
Japanisches Gemüsecurry*

### Croque bistro ricotta & épinards au citron 🌿 VÉGÉ. 15.50

*Croque bistro : Ricotta, spinach & lemon  
Croque Bistro : Ricotta, Spinat & Zitrone*

### Rigatonis farcis, crème champignons à l'estragon 🌿 VÉGÉ. 15.50

*Stuffed rigatoni with tarragon mushroom cream  
Gefüllte Rigatonis mit Estragon-Pilzcreme*

## LES SALADES

SALAD DISHES · SALATGERICHTE

### Salade César au poulet croustillant 17.00

*Crispy Chicken Caesar Salad  
Caesar Salat mit knusprigem Hähnchen*

### Salade composée de saison au Comté, poire, noix 🌿 VÉGÉ. 16.00 & vinaigrette noisette

*Autumn salad with Comté cheese, pear, walnuts & hazelnut vinaigrette  
Herbstlicher Salat mit Comté, Birnen, Walnüssen & hazelnut vinaigrette*

# LES PLATS

## MAIN DISHES · GERICHTE

<b>Colombo d'agneau aux épices de la maison Georges Colin</b>	<b>19.50</b>
<i>Lamb « Colombo », Maison Georges colin spices Lamm colombo mit Gewürzen von La maison Georges Colin</i>	
<b>Tartare de bœuf au couteau, frites fraîches</b>	<b>180g 19.00</b>
<i>Beef tartar slice with a knife, Fresh fries Rindertatar, Frische Pommes</i>	
<b>Filet de bar, risotto aux petits légumes &amp; bisque de crustacés</b>	<b>24.50</b>
<i>Sea bass filet, risotto with vegetables &amp; shellfish bisque Wolfsbarschfilet, Risotto mit Gemüse &amp; Krebsesuppe</i>	
<b>Suprême de volaille aux morilles*</b>	<b>23.00</b>
<i>Chicken supreme with morels sauce Hühnchen Supreme mit Morcheln Soße</i>	
<b>Filet de bœuf, sauce bordelaise &amp; échalote confite*</b>	<b>200g 31.00</b>
<i>Beef tenderloin, Bordelaise sauce &amp; caramelized shallot Rinderfilet, Bordelaise-Sauce &amp; kandierte Schalotte</i>	
<b>Paleron de veau grillé, jus court &amp; siphon citron*</b>	<b>22.00</b>
<i>Grilled veal chuck, short jus &amp; lemon foam Gegrillte Kalbsschulter, reduzierter Jus &amp; Zitronenschaum</i>	
<b>Vol au vent de veau &amp; volaille, morilles, ris de veau croustillant &amp; spätzle soufflés</b>	<b>32.00</b>
<i>Veal &amp; poultry vol-au-vent with morels, crispy sweetbreads &amp; puffed spätzle Kalbs- &amp; Geflügel-Vol-au-vent, Morcheln, knuspriges Bries &amp; Puffspätzle</i>	
<b>Noix de St-Jacques snackées, poireaux braisés, soubise, noisettes &amp; jus de volaille</b>	<b>28.00</b>
<i>Snacked scallops, braised leeks, Soubise, hazelnuts &amp; poultry juice Jakobsmuscheln, geschmorter Lauch, Soubise, Haselnüsse &amp; Geflügelsaft</i>	

+

## \* UNE GARNITURE AU CHOIX

*A garnish of your choice  
Eine Beilage nach Wahl*

### **Purée de pommes de terre**

*Potatoes purée  
Hausgemachte Kartoffelpüree*

### **Gratin de coquillettes au Comté**

*Elbow pasta gratin, Comté cheese  
Muschelnudeln-Gratin, Comté-Käse*

### **Légumes de saison**

*Seasonal vegetables  
Gemüse der Saison*

### **Frites au sel de thym**

*French fries with thyme salt  
Thymiansalz Pommes*

### **Salade verte**

*Green salad  
Grüner Salat*

### **Riz aux fruits secs & coriandre**

*Rice with dried fruits & cilantro  
Reis mit Trockenobst & Koriander*





## UNE ENVIE DE FROMAGE ?

CHEESE / KÄSE

**Assortiment de fromages** de la Maison Tourrette 12.00

*Cheese assortment from Maison Tourette / Käseplatte von Maison Tourette*

# LES DÉSSERTS

DESSERTS · NACHSPEISEN

- Entremets citron noisette** 9.50  
*Lemon & hazelnut entremets / Zitronen-Haselnuss Entremets*
- Tartelette chocolat-café, ganache au Dulcey** 10.50  
*Chocolate Coffee Tartlet with Dulcey Ganache  
Schokoladen-Kaffee-Törtchen mit Dulcey-Ganache*
- Biscuit roulé à la crème Suzette, caramel d'orange** 9.50  
*Crêpe Suzette-style cake / Kuchen à la manière de Crêpe Suzette*
- Tartare d'ananas & légèreté piña colada** 10.00  
*Pineapple & piña colada tartare / Ananastartar, Piña Colada Leichtigkeit*
- Éclair tout chocolat** 9.00  
*Chocolate éclair / Schokoladen-Éclair*
- Bûche Chère Amie du moment** 9.50  
*Chère Amie log cake of the moment / Aktuell Chère Amie Baumstammkuchen*
- L'Enveloppe - croustillant & crémeux chocolat  
aux épices Georges Colin** 11.00  
*Crunchy & creamwy chocolate with Georges Colin spices  
Knusprige & cremige Schokolade mit Gewürzen von Georges Colin*  
> **À accompagner d'un verre de Rhum français : +11.50**  
*To accompany with a glass of French Rum / Passend zu einem Glas französischem Rum*  
**Vieux de l'Océan · Trois Rivières · 4cl · 54°**
- Glaces & sorbets de fabrication artisanale > 3 parfums** 8.50  
*Ice creams / sorbets > 3 flavors / Eis / Sorbets > 3 Geschmacksrichtungen*
- Parfums : citron, mirabelle, framboise, poire, pistache, vanille, chocolat & noisette**  
*Lemon, mirabelle, raspberry, pear, pistachio, vanilla, chocolate & hazelnut  
Zitrone, Mirabelle, Himbeere, Birne, Pistazie, Vanille, Schokolade & Haselnuss*

## CAFÉ ADDICT COFFEE LOVERS

- IRISH COFFEE** Whisky, café & crème fouettée 10.00
- EXPRESSO MARTINI** Liqueur de café Kahlua, vodka & expresso 10.00

prix nets / service compris

# BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS / WARMER GETRÄNKE

<b>EXPRESSO ITALIEN / DÉCA.</b>	<b>2,50</b>	<b>THÉS &amp; INFUSIONS BIO</b>	<b>4.00</b>
<b>GRAND CAFÉ</b>	<b>2,80</b>	<b>GREENMA</b>	
<b>CAFÉ RALLONGÉ</b>	<b>2,80</b>	<i>Thé noir Earl Grey - fleurs de bleuet</i>	
<b>CAFÉ NOISETTE</b>	<b>2,90</b>	<i>Thé vert - menthe Bio</i>	
<b>DOUBLE CAFÉ</b>	<b>4,50</b>	<i>Thé noir - citron-gingembre</i>	
<b>CAFÉ LAIT - CAPPUCCINO</b>	<b>3.50</b>	<i>Thé vert et blanc - fleur d'oranger</i>	
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	<b>4.50</b>	<i>Infusion fève de cacao</i>	
<b>CHOCOLAT VIENNOIS</b>	<b>4.50</b>	<i>Infusion détoxifiante</i>	
		<i>Mama boost - Infu. énergisante au maté</i>	

4 cl

## EAUX DE VIE

**MAISON HAGMEYER • EAUX DE VIE D'ALSACE • 45°** **8.50**

*Vieille prune / Mirabelle / Framboise / Poire / Marc de Gewurztraminer*

## RHUMS

<b>CARAÏBES</b>	<b>PINEAPPLE • PLANTATION • 40°</b>	<b>9.00</b>
<b>FRANCE</b>	<b>VIEUX DE L'OcéAN • TROIS RIVIÈRES • 54°</b>	<b>11.50</b>
<b>VENEZUELA</b>	<b>1796 • SANTA TERESA • 40°</b>	<b>12.00</b>
<b>JAMAÏQUE</b>	<b>NATIVE WOODS • TIJUCA • 40°</b>	<b>12.50</b>
<b>GUATEMALA</b>	<b>SOLERA 23 • ZACAPA • 40°</b>	<b>15.00</b>

## WHISKIES

<b>ALSACE</b>	<b>WAH ! • HAGMEYER • BIO • 43°</b>	<b>9,50</b>
<b>ECOSSE</b>	<b>CAOL ILA • 12 ans • 43°</b>	<b>10,50</b>
<b>JAPON</b>	<b>NIKKA • COFFEY GRAIN • 45°</b>	<b>10,50</b>
<b>USA</b>	<b>WOODFORD RESERVE • KENTUCKY BOURBON • 45,2°</b>	<b>11,00</b>
<b>ECOSSE</b>	<b>ARDBEG • 10 ans • 46°</b>	<b>12,50</b>
<b>FRANCE</b>	<b>ALFRED GIRAUD HERITAGE • 45,9°</b>	<b>19,00</b>

## COGNACS

<b>CAMUS • ÎLE DE RÉ FINE ISLAND • 40°</b>	<b>10.50</b>
<b>BRAASTAD • XO COGNAC FINE CHAMPAGNE • 40°</b>	<b>17.00</b>
<b>HENNESSY • XO • 40°</b>	<b>25.00</b>

## ARMAGNACS

<b>CHÂTEAU DE LACQUY • 3 ANS • 40,5°</b>	<b>9.00</b>
<b>CHÂTEAU DE LACQUY • 7 ANS • 40,5°</b>	<b>10.50</b>

## CALVADOS

<b>SASSY • FINE • 40°</b>	<b>8.50</b>	<b>SASSY • XO • 40°</b>	<b>10.00</b>
---------------------------	-------------	-------------------------	--------------

## LIQUEURS

<b>CHARTREUSE VERTE • 55°</b>	<b>9.50</b>	<b>CHARTREUSE JAUNE • 43°</b>	<b>9.00</b>
<b>SAINT-GERMAIN • LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU • 20°</b>			<b>8.00</b>

## VODKA

**FRANCE** **GREY GOOSE • 40°** **9,00**



# BOISSONS

## BIÈRES PRESSION

<b>PERLE X CHÈRE AMIE</b> · Alsace · 5° · blonde	25 cl	<b>4,00</b>	40 cl	<b>6,40</b>
<b>MÉTÉOR IPA</b> · Alsace · 6,2° · IPA	25 cl	<b>4,20</b>	40 cl	<b>6,70</b>
<b>BLANCHE PERLE &amp; LES 7 GRAINS</b> · 4,8° · blanche	25 cl	<b>4,30</b>	40 cl	<b>6,90</b>
<b>BIÈRE DU MOMENT</b> · Nous consulter	25 cl	/	40 cl	/

## BIÈRES BOUTEILLES

<b>PERLE DANS LES VIGNES</b> 33 cl <b>6,90</b> <i>Alsace · 7,5° · bière &amp; vin</i>	<b>PERLE DIPA</b> 33 cl <b>6,90</b> <i>Alsace · 8,0° · double IPA</i>
<b>MÉTÉOR CERISE</b> 33 cl <b>6,40</b> <i>Alsace · 5,5° · blonde</i>	<b>BITBURGER DRIVE</b> 33 cl <b>5,00</b> <b>Sans alcool · 0,0°</b>

## CHAMPAGNES & CRÉMANTS



	12 cl	75 cl
<b>R DE RUINART</b> · AOC	<b>16</b>	<b>90</b>
<b>RUINART ROSÉ</b> · AOC	<b>20</b>	<b>110</b>
<b>BLANC DE BLANCS</b> · AOC	/	<b>130</b>



	12 cl	75 cl
<b>CRÉMANTS D'ALSACE</b> · Itterswiller		
<b>BLANC</b> · AOC	<b>6,10</b>	<b>31</b>
<b>ROSÉ</b> · AOC	<b>6,10</b>	<b>31</b>

## NOS KIRS

<b>KIR AU VIN BLANC</b> 12 cl <b>5,00</b> <i>crème de cassis, mûre ou pêche de vigne</i>	<b>KIR ROYAL</b> 12 cl <b>6,40</b> <i>au Crémant d'Alsace</i>
---	--

## SANS ALCOOL

### BOISSONS MAISON

<b>THÉ GLACÉ</b> 33 cl <b>4,00</b> <i>Pêche &amp; vanille</i>
<b>GINGER BEER</b> 33 cl <b>5,00</b>
<b>LIMONADES AROMATISÉES</b> 33 cl <b>4,00</b>
<b>FRAISE &amp; BASILIC</b>
<b>MANGUE &amp; PASSION</b>
<b>MYRTILLE &amp; FRAMBOISE</b>

<b>HYCA</b> 33 cl <b>5,20</b> <i>made in Alsace</i> <i>100% naturelle, sans sucre &amp; sans alcool, Hyca est une eau botanique effervescente à la fraîcheur végétale et aux notes florales</i>
<b>BASILIC &amp; CAROTTE</b>
<b>THYM &amp; GÉRANIUM</b>
<b>VERVEINE CITRONNÉE</b>
<b>JUS DE FRUITS</b> 33 cl <b>4,00</b> <i>Sauter · Alsace</i> <i>Pomme, orange, ananas, pamplemousse &amp; tomate</i>

## EAUX

**PLATE ou PÉTILLANTE\*** 75 cl **3,50**

\*Pure, fraîche & locale, eau microfiltrée et affinée rendue potable par traitement avec ou sans injonction de gaz carbonique

# Cocktails

## CLASSIQUES REVISITÉS

CLASSICS · KLASSIKER

<b>DAIQUIRI SÉSAME</b> 10cl 10.00 <i>Rhum Havana 3 ans au sésame, purée de mangue &amp; citron vert</i>	<b>PASSION COLADA</b> 18cl 10.00 <i>Rhum Havana 3 ans, jus d'ananas &amp; mangue purée de passion, sirop de vanille &amp; lait de coco</i>
<b>BLOODY DEVIL MARY</b> 15cl 10.00 <i>Vodka ail des ours, jus de tomate, poivron, citron vert, balsamique &amp; piment</i>	<b>ORIGANOS FIZZ</b> 12cl 10.00 <i>Gin Bombay Sapphire infusé à l'origan, myrtilles, citron &amp; eau pétillante</i>
<b>PALOMA</b> 15cl 10.00 <i>Tequila Cazadores rose &amp; fruits rouges, soda pamplemousse &amp; citron vert</i>	<b>FRENCH SIXTY-SEVEN</b> 15cl 12.00 <i>Gin Moderthal N°1, eaux de vie de framboise, sirop de pomme verte, citron &amp; crémant d'Alsace</i>

## SIGNATURES

SPECIALTIES · SPEZIALITÄTEN

<b>ARIANE</b> 11cl 11.50 <i>Vodka infusée à la sarriette, liqueur Skinos, poivre fumé, citron &amp; beurre noisette</i>	<b>VÉRA</b> 13cl 13.00 <i>Bourbon Bulleit, liqueur de gingembre, jus de pomme, citron &amp; romarin</i>
<b>SCARLETT</b> 15cl 12.50 <i>Rhum Toti, liqueur de gingembre, jus de poire, sirop de poivre du Sichuan, citron, bitter chocolat</i>	<b>JULIETTE</b> 12cl 11.00 <i>Crémant rosé, liqueur Italicus bergamote, vodka, litchi &amp; hibiscus</i>
<b>VIRGINIA</b> 14cl 12.00 <i>Gin Boxer infusé à la rose, fruits rouges, Chartreuse jaune, eau de concombre &amp; citron</i>	<b>JANE</b> 17cl 11.50 <i>Gin Bombay Sapphire infusé à l'aneth, limoncello, sirop marin &amp; jus de pamplemousse</i>

## SANS ALCOOL

ALCOHOL-FREE · ALKOHOLFREI

<b>POIRE - CITRON</b> 18cl 7.00 <i>Jus de poire, sirop de poivre du Sichuan, citron &amp; eau gazeuse</i>	<b>VIRGIN MARY</b> 15cl 7.00 <i>Jus de tomate, purée de poivron, citron vert, balsamique &amp; piment</i>
<b>EXOTIQUE - COCO</b> 15cl 7.00 <i>Jus d'ananas, jus de mangue, passion, sirop de vanille &amp; lait de coco</i>	<b>VIR-GIN TONIC</b> 18cl 7.00 <i>Sirop de baies de genièvre, eau de concombre, citron &amp; tonic</i>
<b>FRUITS ROUGES - GINGEMBRE</b> 20cl 7.00 <i>Purée de fruits rouges, gingembre, sirop de pomme verte &amp; citron</i>	

## GINs & TONICS

<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> 4cl 8.00 <i>Angleterre · 40.0° · équilibré</i>	<b>AWA N°1 MODERTHAL</b> 4cl 8.50 <i>Alsace · 42.5° · équilibré</i>
<b>HENDRICKS</b> 4cl 8.50 <i>Écosse · 41.4° · épicé &amp; complexe</i>	<b>MARE</b> 4cl 9.50 <i>Espagne · 42,7° · épicé &amp; complexe</i>
<b>JUILLET · FERRONI</b> 4cl 9.50 <i>Provence · 44.0° · floral</i>	<b>TANQUERAY TEN</b> 4cl 10.50 <i>Écosse · 40.0° · agrumes</i>

+ **PREMIUM MIXER** +2,50

- + Drims Tonic Water - **Bio**
- + Drims Soda Pamplemousse - **Bio**
- + London Essence Soda Pêche & Jasmin
- + Cryptonic concombre

# NOS BLANCS

AU VERRE, EN PICHET OU EN BOUTEILLE  
un plus grand choix à la bouteille sur notre carte dédiée

White wines list by the glass, jug or bottle  
Weißweine im Glass, Schoppen oder Flasche

12 cl 50 cl 75 cl

## SECS & MINÉRAUX

DRY & LIGHT WHITE WINES · FRISCHE & LEICHTE WEISSWEINE

<b>LANGUEDOC</b> · IGP PAYS D'OC · <b>Mas de la Source</b> <i>Cuvée Réserve - Robert Vic</i> Vin frais avec une bouche fluide et rafraîchissante.	4,90	17,80	23,50
<b>ALSACE</b> · AOC RIESLING · <b>Midelberg · BIO</b> <i>Domaine Boeckel</i> Sec, légèrement fruité, avec des nuances minérales et florales.	5,90	21,60	28,50
<b>LOIRE</b> · IGP VAL DE LOIRE · <b>Mmm...</b> <i>Domaine Fournier</i> Un chenin avec une belle fraîcheur acidulée, et une longueur remarquable.	6,10	22,30	29,50

## FRAIS & FRUITÉS

FRUITY WHITE WINES · FRUCHTIGE WEISSWEINE

<b>LOIRE</b> · VDF · <b>Chapeau Melon</b> <i>Jérémie Huchet</i> Melon de Bourgogne et Sauvignon, une bouche tendue, agréable & fruitée.	5,20	18,90	25,00
<b>ALSACE</b> · AOC ALSACE · <b>Cuvée du Gentilhomme</b> <i>Domaine Charles Wantz</i> Vin blanc sec d'assemblage, très fruité, souple & élégant.	5,40	19,60	26,00
<b>CHILI</b> · CHARDONNAY · <b>Mapu Reserva</b> <i>Baron Philippe de Rothschild</i> Un chardonnay gourmand et rond, des notes de fruits et un final délicatement boisé.	5,90	21,60	28,50

## RICHEs & RAFFINÉS

RICH & REFINED WHITE WINES · REICHE & RAFFINIERT WEISSWEINE

<b>BORDEAUX</b> · AOC BLAYE · <b>Font Renard</b> <i>Les Vignerons de Tutiac</i> Un juste équilibre entre l'acidité et la fraîcheur. Des notes légèrement vanillées et briochées apportent de la complexité à ce vin.	6,30	25,00	33,00
<b>LANGUEDOC</b> · AOP LA CLAPE · <b>Cuvée Arpège</b> <i>Château Rouquette-sur-Mer</i> Des notes de poire et de fleurs d'acacia. Une bouche élégante, ronde et parfumée.	6,90	25,00	33,00
<b>BOURGOGNE</b> · AOC MÂCON · <b>Mâcon blanc</b> <i>Nadine Ferrand</i> Un chardonnay gouleyant aux notes fruitées, doté d'une belle fraîcheur.	7,30	26,50	35,00

## MOELLEUX

SWEET WHITE WINES · SÜSSE WEISSWEINE

<b>BERGERAC</b> · AOC BERG. · <b>Les P'tits Sémillons · BIO</b> <i>Domaine du Haut-Montlong</i> Bel équilibre entre sucrosité et légère minéralité.	5,50	21,20	27,50
<b>ALSACE</b> · AOC · <b>Gewurtzraminer Vendange Tardive</b> <i>Domaine Gérard Metz</i> Des notes charmeuses de miel et de fruits confit au nez. La bouche est douce & soyeuse.	10,30	/	/

# NOS ROUGES

AU VERRE, EN PICHET OU EN BOUTEILLE  
un plus grand choix à la bouteille sur notre carte dédiée

Red wines list by the glass, jug or bottle  
Rotweine im Glass, Schoppen oder Flasche

12 cl 50 cl 75 cl

## FRAIS & LÉGERS

FRESH & LIGHT RED WINES · FRISCHE & LEICHTE ROTWEINE

**RHÔNE · VDF · T'as poussé le bouchon... · BIO** 4,90 17,80 23,50

*Domaine du petit Oratoire*

*C'est frais et gourmand, très fruité, un vrai vin de soif.*

**ALSACE · AOP ALSACE · Wine Note · NATURE** 5,90 21,60 28,50

*Domaine Gérard Metz*

*Un pinot aux tanins fondus, belle longueur et arômes de cerises noires.*

**BOURGOGNE · AOC BOURGOGNE · Pinot noir** 9,80 35,70 47,00

*Domaine Jean-Christophe Renaud*

*Un nez gorgé de soleil. Des notes de griottes accompagnant une belle longueur et fraîcheur en bouche.*

## TENDRES & GOURMANDS

TENDER & DELICIOUS RED WINES · ZART & LECKER ROTWEINE

**LANGUEDOC · VDF · For Me · NATURE** 5,70 20,80 27,50

*Jean-Marie Rimbart*

*Vin de plaisir, des merlots sur le fruit, juteux et frais.*

**BEAUJOLAIS · AOP BEAUJOLAIS · Jean Loron** 6,80 24,70 32,50

*Domaine de Cornillac*

*Une robe intense, rubis, avec des notes de petits fruits noirs sur un fond de réglisse.*

**GARD · IGP CÉVENNES · La vigne du facteur · NATURE** 7,70 28,00 37,00

*Domaine Agarrus*

*Serge Scherrer, ancien facteur alsacien, est l'auteur de ce vin charnu et complexe.*

## PUISSANTS & CONCENTRÉS

POWERFUL RED WINES · KRAFTVOLL ROTWEINE

**CHILI · CARMENÈRE · Mapu Reserva** 5,40 19,70 26,00

*Baron Philippe de Rothschild*

*Attaque très équilibrée, des tanins ronds et doux, ainsi que des notes épicées.*

**BORDEAUX · AOC FRONSAC · 1937** 6,00 21,90 29,00

*Les Vignerons de Tutiac*

*Une cuvée mêlant générosité, notes de fruits noirs & tanins subtils.*

**LANGUEDOC · AOP LA CLAPE · L'esprit terroir** 6,90 25,00 33,00

*Château Rouquette-sur-Mer*

*Le nez est autour de fruits rouges sauvages. La bouche est ronde avec des tannins bien apaisés.*

# LE ROSÉ

**PROVENCE · AOP CÔTEAUX D'AIX · Cuvée Première** 5,20 18,90 25,00

*Château Pigoudet*

*Un rosé frais, léger et aromatique.*

**PROVENCE · AOP CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE** 6,90 25,10 33,00

*Domaine Baussanne - La fée douceline*

*Rosé de gastronomie, fin et élégant sur des notes d'agrumes, pamplemousse et fraise des bois*

# 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