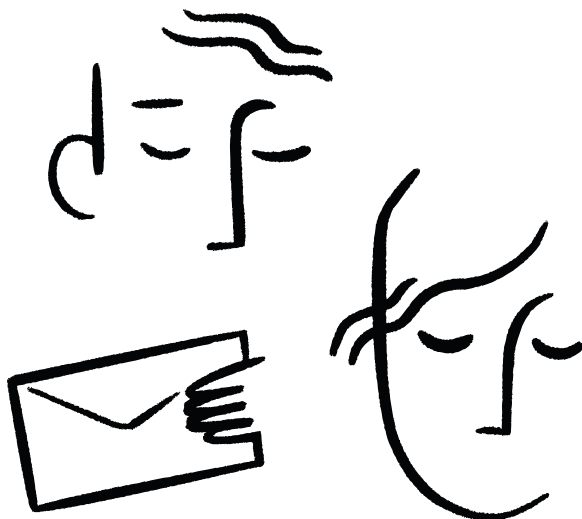


AU DÉJEUNER CHEZ



DU LUNDI AU VENDREDI
Monday to Friday / Montag bis Freitag



CHÈRE AMIE

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 MER

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>		
Demi tourteau, mayonnaise au gingembre		14.50
<i>Half crab, ginger mayonnaise / Halber Taschenkrebs, 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 6g		19.80
<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

Arancini, condiment tomate & petit mesclun 🌱 VÉGÉ.
Arancini, tomato condiment & mesclun / Arancini, Tomatenwürzsauce & Mesclun

Pastrami de veau maison, coleslaw à la moutarde aux épices
*Homemade Veal Pastrami, Spicy Mustard Coleslaw
Hausgemachtes Kalb-Pastrami, Coleslaw mit würzigem Senf*

Velouté de lentilles, coco & curry vert 🌱 VÉGÉ.
Lentil cream soup with coconut & green curry / Linsensuppe, Kokosnuss & grünem Curry

Gravelax de saumon à la betterave, blinis sarrasin & crème raifort
*Salmon gravlax with beetroot, buckwheat blinis & horseradish cream
Lachs-Gravlax mit Rote-Bete, Buchweizen-Blinis & Meerrettichcreme*

L'entrée du jour

Starter of the day / Vorspeise des Tages

PLATS

Parmentier de boudin aux pommes
Black pudding parmentier & apple / Blutwurst Parmentier & Apfel

Mafé de patate douce aux cacahuètes 🌱 VÉGAN.
Sweet potato mafé with peanuts / Süßkartoffel-Mafé mit Erdnüssen

Tajine de volaille aux épices douces & fruits secs, boulgour tomate
*Chicken tagine with mild spices & dried fruits, tomato bulgur
Hühnertajine mit milden Gewürzen & Trockenfrüchten, Tomaten-Bulgur*

Tarte fine courge, miel, noix & chèvre 🌱 VÉGÉ.
*Pumpkin, honey, walnut & goat cheese thin tart
Dünner Kürbis-, Honig-, Walnuss- & Ziegenkäsetarte*

Saumon grillé, écrasé pomme de terre/poireaux, huile citron
*Grilled salmon, crushed potatoes/leeks, lemon oil
Gegrillter Lachs, zerdrückte Kartoffeln mit Lauch, Zitronenöl*

DESSERTS

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

Verrine citron meringué
Lemon meringue verrine / Zitronen-Baiser-Verrine

Crumble poire, chocolat & sarrasin
Pear, chocolate & buckwheat crumble / Birnen-Schoko-Buchweizen-Crumble

Tiramisu au café
Coffee Tiramisu / Kaffee-Tiramisu

Tartelette chocolat & noix de coco
Chocolate & coconut tartlet / Schoko-Kokos-Törtchen

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.

CHERE-AMIE.FR



Chef de cuisine :
Alexandre Haudenschild

Chef pâtissier :
Rémi Sorbier

*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

Liste des allergènes disponible sur demande.

Prix service compris