

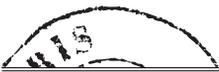
CHÈRE AMIE

LA CARTE

OFFREZ

CHÈRE AMIE

À CELLES ET CEUX QUI VOUS SONT CHERS !
#BON CADEAU



EN VOUS SOUHAITANT UN MERVEILLEUX MOMENT
DANS NOTRE ÉTABLISSEMENT.

LE BUFFET DE LA MER

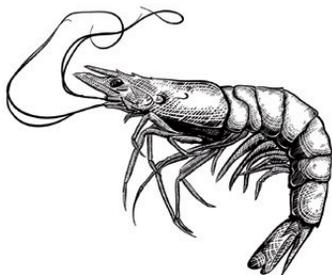
SEAFOOD · MEERESFRÜCHTE

Couteaux au beurre d'herbes anisé		16.00
<i>Razor clams with aniseed herb butter</i>		
<i>Messermuscheln mit Anis-Kräuterbutter</i>		
Tartelette de crevettes, crème d'avocat & concombre		13.50
<i>Shrimp tartlet, avocado cream & cucumber</i>		
<i>Törtchen mit Garnelen, Avocadocreme & Gurke</i>		
Mi-cuit minute de saumon à la mangue, riz soufflé & condiment carotte gingembre		13.00
<i>Semi-cooked salmon with mango, puffed rice & carrot ginger condiment</i>		
<i>Halbgegarter Lachs mit Mango, Puffreis & Karotten-Ingwer-Gewürz</i>		
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>		
<i>Austern Fine de Cancale N°3 aus der Bucht von Mont-Saint-Michel</i>		
Huitre Sentinelle n°3	à l'unité	3.50
huitre creuse au goût unique, teinté de notes de noisette & d'amande		
<i>Special cupped oyster N°3</i>		
<i>Felsenauster N°3</i>		
Bulots à la citronnelle, mayonnaise gingembre	300g	13.50
<i>Whelks with lemongrass, ginger mayonnaise</i>		
<i>Wellhornschnellen mit Zitronengras, Ginger mayonnaise</i>		
Crevettes roses	x 6	14.00
<i>Pink shrimps</i>		
<i>Rosa Garnelen</i>		
Demi tourteau, mayonnaise au gingembre		14.50
<i>Half crab, ginger mayonnaise</i>		
<i>Halber Taschenkrebs, Ginger Mayonnaise</i>		
Plateau de la mer & mayonnaise gingembre :		32.00
couteaux x3 / huitres x4 / bulots 150g / crevettes x4		
<i>Seafood board & ginger mayonnaise</i>		
<i>Razor clams x3 / Oysters x4 - Whelks 150g / Pink shrimps x2 -</i>		
<i>Meeresfrüchteplatte & Ginger mayonnaise</i>		
<i>Messermuscheln x3 / Austern x4 - Wellhornschnellen 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 aigrelette	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>		

LES ENTRÉES

STARTERS · VORSPEISEN

- Véritables œufs mayonnaise, céleri rémoulade** 🌱 VÉGÉ. 8.00
Authentic eggs mayonnaise, celery remoulade
Ei-Mayonnaise, Sellerie-rémoulade
- Pâté en croûte de canard & foie gras aux pistaches** 15.00
Duck & foie gras "Pâté en croûte" with pistachio
Enten- und Stopfleber "Pâté en croûte" mit Pistazien
- 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
- Croustillant de polenta, coulis de tomate** 🌱 VÉGÉ. 10.50
& caviar d'aubergines
Crispy polenta, tomato coulis & eggplant caviar
Knusprige Polenta, Tomatencoulis & Auberginenkaviar
- Foie gras de canard mi-cuit de la ferme Puntun, chutney de saison** 23.00
Semi-cooked duck foie gras, seasonal chutney
Halbgekochte Entenstopfleber, Chutney der Saison
- Poulpe, houmous de cacahuètes** 13.00
Octopus, peanut hummus
Oktopus, Erdnuss-Hummus



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 champignons & Comté 🌱 VÉGÉ. 15.50

*Croque bistro : mushrooms & Comté cheese
Croque Bistro : Ricotta, Pilze & Comté-Käse*

Rigatonis tomate, caviar d'aubergines 🌱 VÉGÉ. 15.50 & chèvre

*Rigatoni with tomato, eggplant caviar & goat cheese
Rigatoni mit Tomate, Auberginenkaviar & Ziegenkäse*

LES SALADES

SALAD DISHES · SALATGERICHTE

Salade César au poulet croustillant 17.00

*Crispy Chicken Caesar Salad
Caesar Salat mit knusprigem Hähnchen*

Salade de chèvre au miel, thym & citron 🌱 VÉGÉ. 16.00

*Goat cheese salad with honey, thyme & lemon
Salat von Ziegenkäse mit Honig, Thymian & Zitrone*

LES PLATS

MAIN DISHES · GERICHTE

Colombo d'agneau aux épices de la maison Georges Colin	19.50
<i>Lamb « Colombo », Maison Georges colin spices Lamm colombo mit Gewürzen von La maison Georges Colin</i>	
Tartare de bœuf au couteau, frites fraîches	180g 19.00
<i>Beef tartar slice with a knife, Fresh fries Rindertatar, Frische Pommes</i>	
Filet de bar, riz façon paëlla & chorizo	24.50
<i>Sea bass filet, paella-style rice & chorizo Wolfsbarschfilet, Reis nach Paella-Art & Chorizo</i>	
Suprême de volaille aux morilles*	23.00
<i>Chicken supreme with morels sauce Hühnchen Supreme mit Morcheln Soße</i>	
Filet de bœuf, sauce bordelaise & échalote confite*	200g 31.00
<i>Beef tenderloin, Bordelaise sauce & caramelized shallot Rinderfilet, Bordelaise-Sauce & kandierte Schalotte</i>	
Magret de canard rôti, sauce gastrique à l'orange*	24.00
<i>Roast duck breast, orange gastrique sauce Gebratene Entenbrust, Orangen-Gastriquesauce</i>	
Vol au vent de veau & volaille, morilles, ris de veau croustillant & spätzle soufflés	32.00
<i>Veal & poultry vol-au-vent with morels, crispy sweetbreads & puffed spätzle Kalbs- & Geflügel-Vol-au-vent, Morcheln, knuspriges Bries & Puffspätzle</i>	
Poisson du moment à la Grenobloise*	25.00
<i>Fish of the day, Grenobloise-style Fisch des Tages nach Grenobloise-Art</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*

prix service compris





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 aux pommes caramélisées, crémeux Dulcey** 10.50
*Caramelized apple tartlet with Dulcey cream
Törtchen mit karamellisierten Äpfeln & Dulcey-Creme*
- Biscuit roulé aux parfums exotiques** 9.50
Exotic flavored rolled biscuit / Biskuitrolle mit exotischen Aromen
- Mille-feuille minute vanille & noix de pécan** 10.00
Minute mille-feuille, vanilla, pecan / Minute Mille-Feuille, Vanille, Pekannuss
- Entremets tout chocolat** 9.50
Chocolate entremets / Schokoladen-entremets
- Baba "Chère Amie" de saison** 9.00
Chère Amie seasonal baba / Chère Amie Saisonaler Baba
- 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, framboise, yaourt bulgare, pistache, vanille, chocolat, mangue, poire
*Lemon, raspberry, bulgarian yogurt, pistachio, vanilla, chocolate, mango, pear
Zitrone, Himbeere, Bulgarischer Joghurt, Pistazie, Vanille, Schokolade, Mango, Birne*

CAFÉ ADDICT COFFEE LOVERS

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

prix service compris

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS / WARMER GETRÄNKE

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

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

WHISKIES

ALSACE WAH ! · HAGMEYER · **BIO** · 43° **9,50**
ECOSSE CAOL ILA · 12 ans · 43° **10,50**
JAPON NIKKA · COFFEY GRAIN · 45° **10,50**
USA WOODFORD RESERVE · KENTUCKY BOURBON · 45,2° **11,00**
ECOSSE ARDBEG · 10 ans · 46° **12,50**
FRANCE ALFRED GIRAUD HERITAGE · 45.9° **19,00**

COGNACS

CAMUS · ÎLE DE RÉ FINE ISLAND · 40° **10.50**
BRAASTAD · XO COGNAC FINE CHAMPAGNE · 40° **17.00**
HENNESSY · XO · 40° **25.00**

ARMAGNACS

CHÂTEAU DE LACQUY · 3 ANS · 40,5° **9.00** **· 7 ANS · 40,5°** **10.50**

CALVADOS

SASSY · FINE · 40° **8.50** **SASSY · XO · 40°** **10.00**

LIQUEURS

CHARTREUSE VERTE · 55° **9.50** **CHARTREUSE JAUNE · 43°** **9.00**
SAINT-GERMAIN · LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU · 20° **8.00**

TEQUILA

PATRÓN · 100% AGAVE · SILVER · 40° **13.00** **· ANEJO · 40°** **17.00**

VODKA

FRANCE GREY GOOSE · 40° **9,00**

BOISSONS

BIÈRES PRESSION

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

BIÈRES BOUTEILLES

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

CHAMPAGNES



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

& CRÉMANTS



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

NOS KIRS

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

SANS ALCOOL

BOISSONS MAISON

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

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

DAIQUIRI SÉSAME 10cl 10.00 <i>Rhum Havana 3 ans au sésame, purée de mangue & citron vert</i>	PASSION COLADA 18cl 10.00 <i>Rhum Havana 3 ans, jus d'ananas & mangue purée de passion, sirop de vanille & lait de coco</i>
BLOODY DEVIL MARY 18cl 10.00 <i>Vodka ail des ours, jus de tomate, poivron, citron vert, balsamique & piment</i>	VÉGÉTAL FIZZ 12cl 10.00 <i>Gin Bombay Sapphire infusé à la menthe, sirop de pamplemousse, jus de citron & soda géranium</i>
MYSTIC MARGARITA 13cl 12.00 <i>Tequila Cazadores infusée à l'origan, Cointreau, jus de citron vert & purée myrtille framboise</i>	FRENCH SIXTY-SEVEN 15cl 12.00 <i>Gin Moderthal N°1, eaux de vie de framboise, sirop de pomme verte, citron & crémant d'Alsace</i>

SIGNATURES

SPECIALTIES · SPEZIALITÄTEN

ARIANE 11cl 11.50 <i>Vodka infusée à la sarriette, liqueur Skinos, poivre fumé, citron & beurre noisette</i>	VÉRA 15cl 13.00 <i>Bourbon Bulleit, liqueur de gingembre, jus de pomme, citron & romarin</i>
SCARLETT 15cl 12.50 <i>Rhum Toti, liqueur de gingembre, jus de poire, sirop de poivre du Sichuan, citron, bitter chocolat</i>	JULIETTE 14cl 11.00 <i>Crémant rosé, liqueur Italicus bergamote, vodka, litchi & hibiscus</i>
VIRGINIA 15cl 12.00 <i>Gin Boxer infusé à la rose, fruits rouges, Chartreuse jaune, eau de concombre & citron</i>	JANE 18cl 11.50 <i>Gin Bombay Sapphire infusé à l'aneth, limoncello, sirop marin & jus de pamplemousse</i>

SANS ALCOOL

ALCOHOL-FREE · ALKOHOLFREI

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

GINs & TONICS

BOMBAY SAPPHIRE 4cl 8.00 <i>Angleterre · 40.0° · équilibré</i>	AWA N°1 MODERTHAL 4cl 8.50 <i>Alsace · 42.5° · équilibré</i>
HENDRICKS 4cl 8.50 <i>Écosse · 41.4° · épicé & complexe</i>	MARE 4cl 9.50 <i>Espagne · 42,7° · épicé & complexe</i>
JUILLET · FERRONI 4cl 9.50 <i>Provence · 44.0° · floral</i>	TANQUERAY TEN 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 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 · AOC CÔTES-DU-R. · La folie des frères · BIO 4,90 17,80 23,50

Domaine les Ondines

Souple et gourmand avec des tanins fondus. Un vrai Côtes-du-Rhône.

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

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

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

FRAIS & FRUITÉS

FRUITY WHITE WINES · FRUCHTIGE WEISSWEINE

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

RICHEs & RAFFINÉS

RICH & REFINED WHITE WINES · REICHE & RAFFINIERT WEISSWEINE

BORDEAUX · AOC BLAYE · Font Renard	6,30	25,00	33,00
<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.			
LANGUEDOC · AOP LA CLAPE · Cuvée Arpège	6,90	25,00	33,00
<i>Château Rouquette-sur-Mer</i> Des notes de poire et de fleurs d'acacia. Une bouche élégante, ronde et parfumée.			
BOURGOGNE · AOC MÂCON · Mâcon blanc	7,30	26,50	35,00
<i>Nadine Ferrand</i> Un chardonnay gouleyant aux notes fruitées, doté d'une belle fraîcheur.			

MOELLEUX

SWEET WHITE WINES · SÜSSE WEISSWEINE

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

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