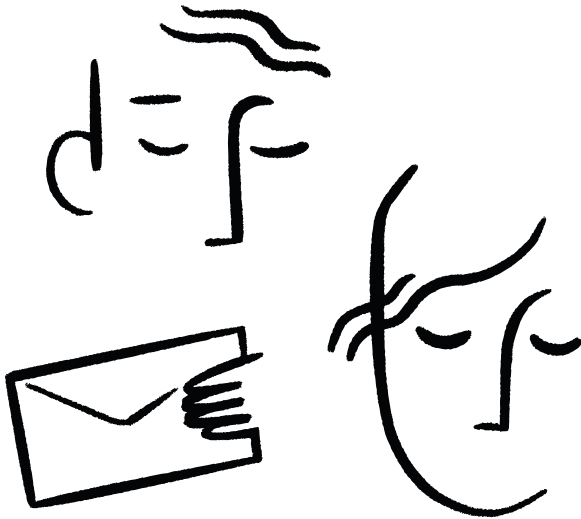


# AU DÉJEUNER CHEZ



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 MÉR

SEAFOOD · MEERESFRÜCHTE

<b>Huitres Fine de Cancale n°3 (Baie du Mont-St-Michel)</b>	<b>x 6</b>	<b>14.00</b>
<i>Oysters Fine de Cancale N°3 from Mont-Saint-Michel's bay</i>	<b>x 12</b>	<b>25.00</b>
<i>Austern Fine de Cancale N°3 aus der Bucht von Mont-Saint-Michel</i>		
<b>Huitre Sentinelle n°3</b>	<b>à l'unité</b>	<b>3.50</b>
<i>huitre creuse au goût unique, teinté de notes de noisette &amp; d'amande</i>		
<i>Special cupped oyster N°3 / Felsenauster N°3</i>		
<b>Bulots à la citronnelle, mayonnaise gingembre</b>	<b>300g</b>	<b>13.50</b>
<i>Whelks with lemongrass, ginger mayonnaise</i>		
<i>Wellhornschnecken mit Zitronengras, Ginger mayonnaise</i>		
<b>Crevettes roses</b>	<b>x 6</b>	<b>14.00</b>
<i>Pink shrimps / Rosa Garnelen</i>		
<b>Demi tourteau, mayonnaise au gingembre</b>		<b>14.50</b>
<i>Half crab, ginger mayonnaise / Halber Taschenkrebs, Ginger Mayonnaise</i>		
<b>Plateau de la mer &amp; mayonnaise gingembre :</b>		<b>32.00</b>
<b>couteaux x3 / huitres x4 / bulots 150g / crevettes x4</b>		
<i>Seafood board &amp; ginger mayonnaise</i>		
<i>Razor clams x3 / Oysters x4 - Whelks 150g / Pink shrimps x2 -</i>		
<i>Meeresfrüchteplatte &amp; Ginger mayonnaise</i>		
<i>Messermuscheln x3 / Austern x4 - Wellhornschnecken 150g / Garnelen x2 -</i>		
<b>Véritables œufs mayonnaise au caviar Baeri français de la maison Kaviari 6g</b>		<b>19.80</b>
<i>Authentic eggs mayonnaise, with Baeri french caviar</i>		
<i>Eiermayonnaise mit französischer Baeri-Kaviar</i>		
<b>Caviar Baeri français de la maison Kaviari sur glace, blinis &amp; crème aigrette</b>	<b>20g</b>	<b>90.00</b>
<i>French Baeri caviar, served on ice with blinis &amp; sour cream</i>		
<i>Französischer Baeri-Kaviar, auf Eis serviert mit Blinis &amp; Sauerrahm</i>		

## ENTRÉES

**3 huitres 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*

**Œufs mimosa à la ciboulette** 🌱 **VÉGÉ.**

*Mimosa eggs with chives / Eier mimosa mit Schnittlauch*

**Tataki de bœuf, oignons frits & cacahuètes**

*Beef tataki, fried onions & peanuts / Rindertataki, gebratene Zwiebeln & Erdnüsse*

**Terrine de légumes d'été & pesto maison** 🌱 **VÉGÉ.**

*Summer vegetable terrine, homemade pesto / Sommergemüseterrine, hausgemachtes Pesto*

**Rillettes de saumon aneth/citron, croustillant de pommes de terre**

*Salmon rillettes with dill & lemon, potato crisp / Lachs-Rillette mit Dill & Zitrone, Kartoffelchip*

**L'entrée du jour**

*Starter of the day / Vorspeise des Tages*

## PLATS

**Foie de veau rôti, gastrique fruits rouges & purée de pomme de terre**

*Roasted veal liver, red berry gastrique sauce, mashed potatoes  
Gebratene Kalbsleber, Rote Beeren-Gastriquesauce, Kartoffelpüree*

**Chili sin carne, sauce tex-mex & galettes de maïs** 🌱 **VÉGÉ.**

*Chili sin carne, tex-mex sauce & corn cakes / Chili sin Carne, Tex-Mex Sauce & Maisfladen*

**Sauté de poulet basquaise, riz basmati**

*Sauteed basquaise chicken, basmati rice  
Hühnergeschnetztes nach Baskischer Art, Basmati Reis*

**Tarte fine caviar d'aubergines, poivrons rôtis, mozzarella & roquette** 🌱 **VÉGÉ.**

*Thin tart with eggplant caviar, roasted peppers, mozzarella & arugula  
Tarte mit Auberginenkaviar, gerösteten Paprika, Mozzarella & Rucola*

**Brandade de lieu, citron & vinaigrette tiède pomme verte cidre**

*Brandade of pollack, lemon & green apple cider warm vinaigrette  
Brandade vom Seehecht, Zitrone & lauwarme grüne Apfel-Cidre-Vinaigrette*

## DESSERTS

**Clafoutis rhubarbe / fleur d'oranger**

*Rhubarb clafoutis with orange blossoms / Rhabarber-Clafoutis mit Orangenblüte*

**Entremets façon Snickers**

*Snickers-style entremets / Entremets im Stil von Snickers*

**Tartelette fruits rouges verveine**

*Red berry & verbena tartlet / Rote Beeren & Eisenkraut-Tartelette*

**Tarte tropézienne Chère Amie à l'orange**

*Chère Amie orange tropézienne tart / Chère Amie Orangen-Tropézienne-Tarte*

**Verrine cheesecake speculoos, fraise & citron vert**

*Speculoos cheesecake, strawberry & lime verrine  
Spekulatius-Cheesecake, Erdbeer- & Limetten-Verrine*

**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