

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

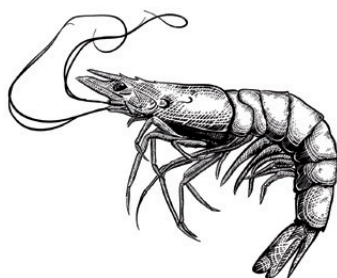
SEAFOOD · MEERESFRÜCHTE

| | | |
|--|------------------|--------------|
| 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>Halbgegarteter 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 & caviar d'aubergines** 🌱 VÉGÉ. 10.50
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

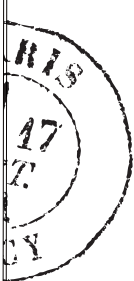
*Green salad
Grüner Salat*

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

Entremets citron, biscuit & mousse pistache 9.00

Lemon, biscuit & pistachio mousse / Zitrone, Biskuit & Pistazienmousse

**Déclinaison de pêches à la verveine,
granola & mousse fromage blanc** 9.50

Variation of peaches with verbena, granola & fromage blanc mousse

Variation von Pfirsichen mit Eisenkraut, Granola & Quarkmousse

Tartelette croustillante, confit d'abricots & crème praliné 10.00

Crispy tartlet, apricot confit & praline cream

Knusprige Tartelette, Aprikosenconfit & Pralinencreme

Mille-feuille minute vanille & noix de pécan 10.00

Minute mille-feuille, vanilla, pecan / Minute Mille-Feuille, Vanille, Pekannuss

Entremets au Grand Cru de Chocolat Nyangbo & Caramélia 9.50

Nyangbo Grand Cru Chocolate & Caramélia entremets

Nyangbo Grand Cru Schokoladen- & Caramélia-Entremets

Baba "Chère Amie" de saison 9.00

Chère Amie seasonal baba / Chère Amie Saisonaler Baba

**L'Enveloppe - pain de Gênes, compotée de framboise
& mousse vanille de Madagascar** 10.00

Genoa bread, raspberry compote & madagascar vanilla mousse

Genueser Brot, Himbeerkompott & Madagaskar-Vanillemousse

> **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

Citron, framboise, yaourt bulgare, pistache, vanille, chocolat, fraise, stracciatella

Lemon, raspberry, bulgarian yogurt, pistachio, vanilla, chocolate, strawberry, stracciatella

Zitrone, Himbeere, Bulgarischer Joghurt, Pistazie, Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella

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**

made in Alsace

100% naturelle, sans sucre & sans alcool, Hyca est une eau botanique effervescente à la fraîcheur végétale et aux notes florales

BASILIC & CAROTTE
THYM & GÉRANIUM
VERVEINE CITRONNÉE

JUS DE FRUITS 33 cl **4,00**

Sauter · Alsace

Pomme, orange, ananas, pamplemousse & tomate

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 <i>Cuvée Réserve - Robert Vic</i> Vin frais avec une bouche fluide et rafraîchissante. | 4,90 | 17,80 | 23,50 |
| ALSACE · AOC RIESLING · Midelberg · BIO <i>Domaine Boeckel</i> Sec, légèrement fruité, avec des nuances minérales et florales. | 5,90 | 21,60 | 28,50 |
| LOIRE · IGP VAL DE LOIRE · Mmm... <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

| | | | |
|---|------|-------|-------|
| LOIRE · VDF · Chapeau Melon <i>Jérémie Huchet</i> Melon de Bourgogne et Sauvignon, une bouche tendue, agréable & fruitée. | 5,20 | 18,90 | 25,00 |
| ALSACE · AOC ALSACE · Cuvée du Gentilhomme <i>Domaine Charles Wantz</i> Vin blanc sec d'assemblage, très fruité, souple & élégant. | 5,40 | 19,60 | 26,00 |
| CHILI · CHARDONNAY · Mapu Reserva <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 |

RICHE & RAFFINÉS

RICH & REFINED WHITE WINES · REICHE & RAFFINIERT WEISSWEINE

| | | | |
|--|------|-------|-------|
| BORDEAUX · AOC BLAYE · Font Renard <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 |
| LANGUEDOC · AOP LA CLAPE · Cuvée Arpège <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 |
| BOURGOGNE · AOC MÂCON · Mâcon blanc <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

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

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