

CHÈRE AMIE

LA CARTE

LE BUFFET DE LA MER

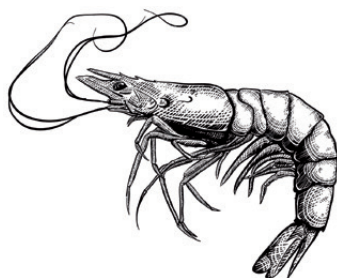
SEAFOOD · MEERESFRÜCHTE

Mi-cuit de crevettes bio, vinaigrette coco / passion & condiment de patates douces au citron vert		13.50
<i>Semi-cooked shrimp, coconut / passion fruit vinaigrette & sweet potato condiment with lime Halbgegarte Garnelen, Kokos-Passionsfrucht-Vinaigrette, Limetten-Süßkartoffel-Kondiment</i>		
Tartare de saumon à la sauce soja, cacahuètes & coriandre		13.00
<i>Salmon tartare with soy sauce, peanuts & coriander Lachstatar mit Sojasauce, Erdnüssen & Koriander</i>		
Effiloché de tourteau, chou-fleur au curry & pamplemousse		14.00
<i>Shredded crab, curried cauliflower & grapefruit Geschnetzelte Krabben, Curry-Blumenkohl & Grapefruit</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>		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>huître creuse au goût unique, teinté de notes de noisette & d'amande Special cupped oyster N°3 / Felsenauster N°3</i>		
Langoustines, mayonnaise gingembre	x 5	22.00
<i>Langoustine, ginger mayonnaise Langustinen Ginger Mayonnaise</i>		
Bulots à la citronnelle, mayonnaise gingembre	300g	13.50
<i>Whelks with lemongrass, ginger mayonnaise Wellhornschnellen 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 / huîtres x4 / bulots 150g / crevettes x4		
<i>Seafood board & ginger mayonnaise Langoustines x2 / Oysters x4 / Whelks 150g / Pink shrimps x4 Meeresfrüchteplatte & Ginger mayonnaise Langustinen x2 / Austern x4 / Wellhornschnellen 150g / Garnelen x4</i>		
Véritables œufs mayonnaise au caviar Baeri français de la maison Kaviari 6g		19.80
<i>Authentic eggs mayonnaise, with Baeri french caviar 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 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
- Roulé de "radis beurre", algue nori & curry vert** 🌱 VÉGÉ. 8.00
"Radis beurre" roll, nori seaweed & green curry
"Radis Beurre"-Rolle, Nori-Algen & Grünes Curry
- 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 traditional onion soup
Französisch Zwiebelsuppe
- Os à moelle, noisette, ciboulette** 12.50
Marrow bone, hazelnut, chive
Knochenmark, Haselnüsse & Schnittlauch
- Tartelette de champignons à la noisette & siphon pommes de terre** 🌱 VÉGÉ. 10.50
Mushroom tartlet with hazelnuts & potato foam
Champignon-Törtchen mit Haselnüssen & Kartoffelschaum
- 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
- Escargots croustillants, sucrine flambée, crème d'oignons & coulis d'herbes** 13.00
Crispy snails, flambéed lettuce, onion cream & herb coulis
Knusprige Schnecken, Flambierte Sucrine, Zwiebelcreme & Kräuter-Coulis



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*

**Gratin de gnocchis à la parisienne sauce Mornay, 🌿 VÉGÉ. 15.50
salade verte**

*Parisian style gnocchi gratin with Mornay sauce, green salad
Pariser Gnocchi Gratin mit Mornay-Sauce, Grüner Salat*

LES SALADES

SALAD DISHES · SALATGERICHTE

Salade César au poulet croustillant 17.00

*Crispy Chicken Caesar Salad
Caesar Salat mit knusprigem Hähnchen*

**Salade de fromage de brebis, noisettes & raisins, 🌿 VÉGÉ. 16.00
vinaigrette balsamique**

*Sheep's cheese salad with hazelnuts & raisins, balsamic vinaigrette
Schafskäse-Salat mit Haselnüssen & Rosinen, Balsamico-Vinaigrette*

LES PLATS

MAIN DISHES · GERICHTE

Bœuf bourguignon aux petits oignons, purée de pomme de terre 19.50

*Beef Bourguignon with pearl onions & mashed potatoes
Bœuf Bourguignon mit Perlzwiebeln & Kartoffelpüree*

Tartare de bœuf au couteau, frites fraîches 180g 19.00

Beef tartar slice with a knife, Fresh fries / Rindertatar, Frische Pommes

Filet de bar cuit au plat, aux légumes d'hiver, boulgour & condiments aux herbes 24.00

*Sea bass fillet with winter vegetables, bulgur & herb condiments
Seebarschfilet mit Wintergemüse, Bulgur & Kräutergewürz*

Suprême de volaille aux morilles* 23.00

Chicken supreme, morels sauce / Hähnchen Supreme, Morcheln Soße

Filet de bœuf, sauce bordelaise & échalote confite* 200g 32.00

*Beef tenderloin, Bordelaise sauce & caramelized shallot
Rinderfilet, Bordelaise-Sauce & kandierte Schalotte*

> façon Rossini : + escalope de foie gras poêlée & jus à la truffe + 11.00

+ Pan-fried foie gras escalope & truffle jus / + gebratene Gänseleber & Trüffeljus

Magret de canard rôti, sauce gastrique à l'orange* 24.00

*Roast duck breast, orange gastrique sauce
Gebratene Entenbrust, Orangen-Gastriquesauce*

Bouchée à la reine Chère Amie, spätzles maison au fromage blanc 26.00

*"Chère Amie" vol-au-vent & homemade spätzle with cottage cheese
"Chère Amie" Vol-au-Vent & hausgemachte Spätzle mit Hüttenkäse*

Maigre rôti, salsifis, purée de pommes de terre & jus de volaille truffé 28.00

*Roasted meagre, salsify, mashed potatoes & truffled poultry jus
Gebratene Magerfisch, Schwarzwurzeln, Kartoffelpüree & getrüffelter Geflügelsaft*

+

* 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

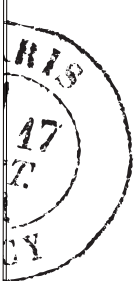
*Green salad
Grüner Salat*

Riz basmati

*Basmati rice
Basmatireis*

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

Déclinaison de chocolat Nyangbo, crème anglaise mousseuse 9.50

Nyangbo chocolate variation, frothy custard

Nyangbo-Schokoladenvariation, Schaumige Vanillesauce

Bûche du moment 9.00

Log cake of the moment / Julblock der Periode

"Boule" coco, cœur praliné citron vert 9.00

Coconut "ball" with lime praline heart / Kokosnuss-"Kugel", Limetten-Pralinenkern

Tartelette poire & sésame blanc 9.00

Pear & white sesame tartlet / Birnen- und Weiße-Sesam-Törtchen

Saint-Honoré au caramel Chère Amie 10.00

"Chère Amie" caramel Saint-Honoré / "Chère Amie" Karamell-Saint-Honoré

Baba au caramel "Suzette", orange & Grand Marnier 9.00

"Suzette" caramel baba, orange & Grand Marnier

"Suzette"-Karamell-Baba, Orange & Grand Marnier

L'Enveloppe - croustillant & crémeux chocolat 11.00

Crunchy peanuts & chocolate, chocolate mousse, lime & cinnamon cream

Knusprige Schokolade & Erdnüsse, cremige Schokolade, Gewürz- & Limettenmousse

> 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, café, passion

Lemon, raspberry, bulgarian yogurt, pistachio, vanilla, chocolate, coffee, passionfruit

Zitrone, Himbeere, Bulgarischer Joghurt, Pistazie, Vanille, Schokolade, Kaffee, Passionsfrucht

CAFÉ ADDICT COFFEE LOVERS

IRISH COFFEE Whisky, café & crème fouettée 10.00

EXPRESSO MARTINI Liqueur de café Kahlua, vodka & espresso 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>	PERLE PERLITA 33 cl 5,90 Sans alcool · 0,2°

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,</i> <i>Hyca est une eau botanique effervescente</i> <i>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</i> <i>& 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 VINS NATURES

AU VERRE, EN PICHET OU EN BOUTEILLE

un plus grand choix à la bouteille sur notre carte dédiée

Natural wines list by the glass, jug or bottle

Naturweine im Glass, Schoppen oder Flasche



Le vin nature privilégie les méthodes naturelles de vinification, telles que l'utilisation de levures indigènes ou l'absence de filtration, limitant ainsi les intrants dans le vin.

12 cl 50 cl 75 cl

LES BLANCS

NATURAL WHITE WINES · NATURWEINE WEISS

ALSACE · AOC ALSACE · Cuvée Alsace 5,90 21,60 28,50

Domaine Einhart

Vin vif et tendu, issu de l'assemblage de plusieurs cépages.

RHÔNE · VDF · Bons Ju 6,40 23,20 31,00

Domaine Graveirette

Un vin rond, frais & suave, avec une belle sucrosité.

LANGUEDOC · VDF · Les Agudes 6,90 25,00 33,00

Mas Del Périé - Fabien Jouves

Vin expressif avec des notes de pomme & poire pour le fruit et d'agrumes pour la fraîcheur.

LES ROUGES

NATURAL RED WINES · NATURWEINE ROT

ALSACE · AOC ALSACE · Cuvée Pinot 5,90 21,60 28,50

Domaine Einhart

Un pinot noir de macération, très juteux et fruité.

LANGUEDOC · VDF · L'amandier 6,50 23,60 31,00

Domaine des Homs

Ce cinsault gourmand et épicé tout en longueur dévoile une belle intensité en bouche.

LOIRE · AOC TOURAINE · Les Marcel 6,90 25,00 33,00

Domaine du Rin du Bois - Pascal Jousselin

Vin fruité & très juteux, sa vinification nature lui permet de garder son côté franc et originel.

CHÈRE AMIE
BRASSERIE DE L'HÔTEL DES POSTES

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> <i>Vin frais avec une bouche fluide et rafraîchissante.</i>			
ALSACE · AOC RIESLING · Midelberg · BIO	5,90	21,60	28,50
<i>Domaine Boeckel</i> <i>Sec, légèrement fruité, avec des nuances minérales et florales.</i>			
LOIRE · IGP VAL DE LOIRE · Mmm...	6,10	22,30	29,50
<i>Domaine Fournier</i> <i>Un chenin avec une belle fraîcheur acidulée, et une longueur remarquable.</i>			

FRAIS & FRUITÉS

FRUITY WHITE WINES · FRUCHTIGE WEISSWEINE

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

RICHES & RAFFINÉS

RICH & REFINED WHITE WINES · REICHE & RAFFINIERT WEISSWEINE

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

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> <i>Bel équilibre entre sucrosité et légère minéralité.</i>			
ALSACE · AOC · Gewurztraminer Vendange Tardive	10,30	/	/
<i>Domaine Gérard Metz</i> <i>Des notes charmeuses de miel et de fruits confit au nez. La bouche est douce & soyeuse.</i>			

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

TENDRES & GOURMANDS

TENDER & DELICIOUS RED WINES · ZART & LECKER ROTWEINE

RHÔNE · AOC CÔTES-DU-RHÔNE · **La folie des frères** 4,90 17,80 23,50

Domaine les Ondines · **BIO**

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

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.

LOIRE · AOP SAUMUR-CHAMPIGNY · **Les Trézellières** 7,20 26,20 34,50

Adrien Vadé · **BIO**

Un vin ample et élégant, caractérisé par la finesse de ses tanins.

FRAIS & LÉGERS

FRESH & LIGHT RED WINES · FRISCHE & LEICHTE ROTWEINE

ALSACE · AOC ROUGE D'OTTROTT 5,90 21,60 28,50

Domaine Vonville

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.

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.

OFFREZ

CHÈRE AMIE

BRASSERIE DE
L'HÔTEL DES POSTES
STRASBOURG

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



EN VOUS SOUHAITANT UN MERVEILLEUX MOMENT
DANS NOTRE ÉTABLISSEMENT.

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

Wifi : Chère Amie / **Pass** : Amie2023

*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