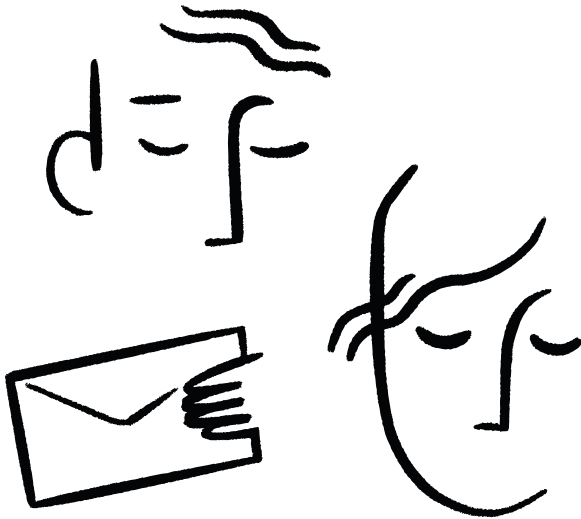


AU DÉJEUNER CHEZ



DU LUNDI AU VENDREDI
Monday to Friday / Montag bis Freitag



CHÈRE AMIE

CHERE-AMIE.FR

FORMULES AU CHOIX

Boisson non comprise

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

Langoustines, mayonnaise gingembre x 5 22.00

Langoustines, ginger mayonnaise / Langustinen Ginger Mayonnaise

Huitres Fine de Cancale n°3 (Baie du Mont-St-Michel) x 6 14.00

Oysters Fine de Cancale N°3 from Mont-Saint-Michel's bay

x 12 25.00

Austern Fine de Cancale N°3 aus der Bucht von Mont-Saint-Michel

Huitre Sentinelle n°3 à l'unité 3.50

huitre creuse au goût unique, teinté de notes de noisette & d'amande

Special cupped oyster N°3 / Felsenauster N°3

Bulots à la citronnelle, mayonnaise gingembre 300g 13.50

Whelks with lemongrass, ginger mayonnaise

Wellhornschnellen mit Zitronengras, Ginger mayonnaise

Crevettes roses x 6 14.00

Pink shrimps / Rosa Garnelen

Demi tourteau, mayonnaise au gingembre 14.50

Half crab, ginger mayonnaise / Halber Taschenkrebs, Ginger Mayonnaise

Plateau de la mer & mayonnaise gingembre : 32.00

langoustines x 2 / huitres x 4 / bulots 150g / crevettes x 4

Seafood board & ginger mayonnaise

Langoustines x 2 / Oysters x 4 / Whelks 150g / Pink shrimps x 4

Meeresfrüchteplatte & Ginger mayonnaise

Langustinen x 2 / Austern x 4 / Wellhornschnellen 150g / Garnelen x 4

Véritables œufs mayonnaise au caviar Baeri français 19.80

de la maison Kaviari 6g

Authentic eggs mayonnaise, with Baeri french caviar

Eiermayonnaise mit französischer Baeri-Kaviar

Caviar Baeri français de la maison Kaviari sur glace, blinis & crème aigrette 20g 90.00

French Baeri caviar, served on ice with blinis & sour cream

Französischer Baeri-Kaviar, auf Eis serviert mit Blinis & Sauerrahm

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

Endive confite, orange, noisettes & feuilleté croustillant 🌱 VÉGÉ.

*Candied endive, orange, hazelnuts & crispy puff pastry
Kandierte Endivie, Orange, Haselnüsse & knuspriger Blätterteig*

Carpaccio de rôti de bœuf, sauce tartare & salade d'herbes

*Roast beef carpaccio, tartar sauce, herbs salad
Roastbeef-Carpaccio, Tartarsauce, Kräutersalat*

Velouté de carottes au curry rouge & lait de coco, cacahuète & huile de coriandre 🌱 VEGAN

*Creamy carrot soup with red curry & coconut milk, peanuts & coriander oil
Cremige Karottensuppe mit rotem Curry und Kokosmilch, Erdnüssen & Korianderöl*

Hareng mariné, pommes de terre, crème de raifort & pomme verte

*Marinated herring, potatoes, horseradish cream & green apple
Marinierter Hering, Kartoffeln, Sahnemeerrettich & grüner Apfel*

L'entrée du jour

Starter of the day / Vorspeise des Tages

PLATS

Joue de porc braisée & saucisse de la maison Janes, purée de pomme de terre & jus à la bière

*Braised pork cheek & sausage, mashed potatoes & beer jus
Geschmorte Schweinebacke & Bratwurst, Kartoffelpüree & Bierjus*

Gratin de spätzle au munster, salade verte 🌱 VÉGÉ.

Spätzle gratin with Munster, green salad / Spätzlegratin mit Münsterkäse, grüner Salat

Blanquette de volaille aux petits légumes & coquillettes au beurre

*Blanquette of poultry with vegetables & buttered pasta shells
Geflügelblanquette mit Gemüse & gebutterten Nudeln*

Tajine de légumes, chermoula, amandes & boulgour томатé 🌱 VEGAN

*Vegetable tagine, chermoula, almonds & tomato bulgur
Gemüse-Tajine, Chermoula, Mandeln & Tomaten-Bulgur*

Biscuit de poisson blanc, coulis de crustacés & riz basmati

White fish biscuit, shellfish coulis, basmati rice / Weißfischkeks, Schalentierecoulis, Basmatireis

DESSERTS

Tarte au flan à la vanille de Madagascar

Madagascar vanilla flan tart / Madagaskar-Vanille-Flan-Tarte

Île flottante chocolat au lait & passion

Milk chocolate & passion fruit floating island / Milkschokolade & Passionsfrucht Schwimmende Insel

Entremets cheesecake ananas & biscuit coco

Pineapple cheesecake & coconut biscuit dessert / Dessert mit Ananaskäsekuchen & Kokoskeks

Verrine pomme, vanille & sarrasin

Apple, vanilla & buckwheat verrine / Apfel-, Vanille- & Buchweizenverrine

Tartelette citron & chantilly praliné noisette

Lemon tartlet, hazelnut praline chantilly / Zitronen-Tartelett, Haselnuss-Pralinen-Schlagsahne

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

Wifi : Chère Amie / Pass. : Amie2023

Liste des allergènes disponible sur simple demande.

Nous pouvons mettre de l'eau potable gracieusement à votre disposition.

Nos propositions s'entendent boisson non comprise, sauf mention particulière.

Ticket de caisse & reçu de carte bancaire sur simple demande.

Prix service compris - 5.5%

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