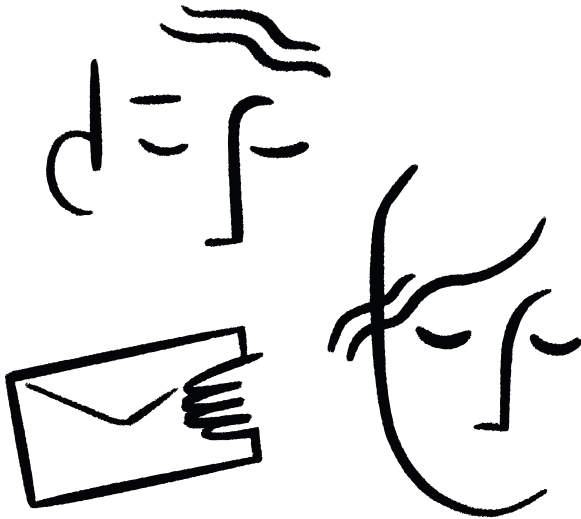


AU DÉJEUNER CHEZ



DU LUNDI AU VENDREDI
Monday to Friday / Montag bis Freitag



CHÈRE AMIE

CHERE-AMIE.FR



LES FORMULES

Boisson non comprise

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

- Boîte de sardines Ramón Peña, beurre d'algues & pain toasté 13.00**
*Ramón Peña sardine tin, seaweed butter & toasted bread
Sardinen von Ramón Peña aus der Dose, geröstetes Brot & Algenbutter*
- 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*
- Crevettes roses x 6 14.00**
Pink shrimps / Rosa Garnelen
- Bulots à la citronnelle, mayonnaise gingembre 300g 13.50**
*Whelks with lemongrass, ginger mayonnaise
Wellhornschnellen mit Zitronengras, Ginger mayonnaise*
- Plateau de la mer & mayonnaise gingembre : 31.00**
Gravlax de saumon / huitres x 4 / bulots 150g / crevettes x 4
*Seafood board & ginger mayonnaise
Salmon gravlax / Oysters x 4 / Whelks 150g / Pink shrimps x 4
Meeresfrüchteplatte & Ginger mayonnaise
Lachs-Gravlax / Austern x 4 / Wellhornschnellen 150g / Garnelen x 4*
- Œufs mimosa au caviar Baeri français de la maison Kaviari (6g), 19.80**
poireaux braisés & huile de poireau
*Deviled eggs with Baeri french caviar (6g), braised leeks & leek oil
Mimosa-Eier mit französischer Baeri-Kaviar (6g), geschmorte Lauchstangen & Lauchöl*
- Caviar Baeri français de la maison Kaviari sur glace, 20g 90.00**
blinis & crème aigrette
*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 sup. +1.00 €

3 Oysters Fine de Cancale N°3 / 3 Austern Fine de Cancale N°3

Terrine de poisson à l'aneth, mayonnaise aux herbes & citron

Fish terrine with dill, herbs & lemon mayo / Fischterriner mit Dill, Kräuter-& Zitronen-Mayonnaise

Feta croustillante, houmous & sésame 🌱 **VÉGÉ.**

Crispy feta, hummus & sesame / Knusprige Feta, Hummus & Sesam

Pain perdu aux champignons & noisettes, persillade & mesclun 🌱 **VÉGÉ.**

Savory French toast with mushrooms & hazelnuts / Armer Ritter mit Pilzen & Haselnüssen

Veau façon tonnato, croûtons & fleurs de câpres

Veal tonnato-style, croutons & caper flowers / Kalb nach Art Tonnato, Croûtons & Kapernblüten

Starter of the day / L'entrée du jour / Vorspeise des Tages

PLATS

Foie de veau & pommes rôties, jus au cidre

Calf's liver & roasted apples, cider jus / Kalbsleber & geröstete Äpfel, Ciderjus

Tartare de betterave, framboises, fromage blanc aux herbes, salade 🌱 **VÉGÉ.**

Beetroot tartare, raspberries, herb fromage blanc / Rote-Bete-Tatar, Himbeeren, Kräuterquark

Cuisse de canard confite, écrasé pommes de terre & poireaux, jus de volaille

Confit duck leg, crushed potatoes & leeks, poultry jus

Confierter Entenkeule, Kartoffelstampf mit Lauch & Geflügeljus

Endives braisées, jus de carottes, orange & gingembre, noisettes & mâche 🌱 **VÉGÉ.**

Braised endives, carrot, orange & ginger jus, hazelnuts & lamb's lettuce

Geschmorte Endivien, Karotten-Orangen-Ingwer-Jus, Haselnüsse & Feldsalat

Brandade de poisson, vinaigrette tiède à la pomme Granny Smith & cébettes

Fish brandade with warm Granny Smith apple & spring onion vinaigrette

Fischbrandade mit lauwarmer Granny-Smith-Apfel-& Frühlingszwiebeln-Vinaigrette

Dish of the day / Le plat du moment - selon l'inspiration / Tagesgericht

DESSERTS

Duo de fromages sup. +2.00 €

Assortment of 2 cheeses / Auswahl von 2 Käsesorten

Tarte au flan à la vanille de Madagascar

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

Verrine pomme façon tatin, mousse vanille & crumble

Tatin-style apple verrine, vanilla mousse, crumble / Apfel-Verrine nach Tatin-Art, Vanillemousse, Streusel

Entremets chocolat Amatika, crémeux coco & croustillant granola 🌱 🌱 🚫

Amatika chocolate entremet, coconut crémeux & crunchy granola

Amatika-Schokoladen-Entremet, Kokos-Cremeux & knuspriges Granola

Tartelette mousse orange sanguine, miel & biscuit citron

Blood orange mousse tartlet, honey & lemon biscuit

Blutorangen-Mousse-Tartelette, Honig & Zitronenbiskuit

Crème chocolat, streusel cacao & fleur de sel, cacahuètes caramélisées

Chocolate cream, cocoa streusel & fleur de sel, caramelized peanuts

Schokoladencreme, Kakao-Streusel & Fleur de Sel, karamellisierte Erdnüsse

Dessert of the day / Dessert du jour / Nachtisch des Tages

i ALLERGÈNES & RÉGIMES

Allergens & diets / Allergene & Ernährungsweisen

Pour filtrer vos plats en fonction des allergènes ou de votre régime alimentaire (végé. 🌱 ou vegan 🌱🌱), scannez le QR CODE ci-dessous

To filter your dishes based on allergens or your dietary preferences (vegetarian or vegan), scan the QR CODE below

Um Ihre Gerichte nach Allergenen oder Ihrer Ernährungsweise (vegetarisch oder vegan) zu filtern, scannen Sie den QR-CODE unten



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.

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