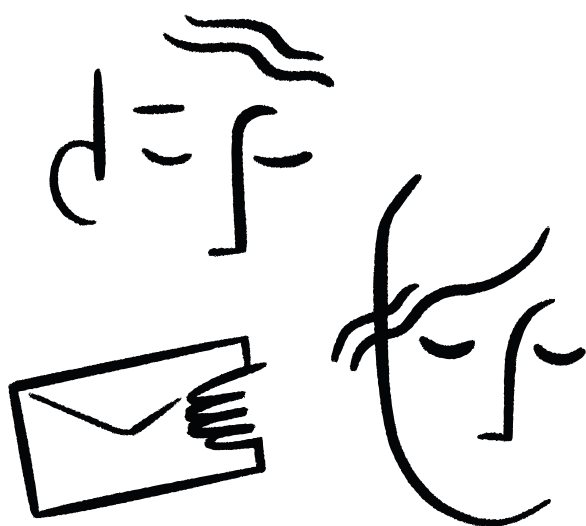




CHÈRE AMIE

LA CARTE

LE BUFFET DE LA MER

SEAFOOD · MEERESFRÜCHTE

Effiloché de tourteau au citron vert, pickels de radis daïkon	13.50
<i>Shredded crab with lime, pickled daikon radish</i>	
<i>Gezupftes Krabbenfleisch mit Limette, eingelegter Daikon-Rettich</i>	
Maquereau cuit à la flamme, houmous, sauce vierge	11.00
<i>Flame-seared mackerel, hummus, sauce vierge</i>	
<i>Flambierte Makrele, Hummus, Sauce Vierge</i>	
Boîte de sardines Ramón Peña, beurre d'algues & pain toasté	13.00
<i>Ramón Peña sardine tin, seaweed butter & toasted bread</i>	
<i>Sardinen von Ramón Peña aus der Dose, geröstetes Brot & Algenbutter</i>	
Saumon gravlax, oignons rouges & câpres, crème à l'aneth	12.50
<i>Gravlax salmon, red onions & capers, dill cream</i>	
<i>Graved Lachs, rote Zwiebeln & Kapern, Dillcreme</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>huitre creuse au goût unique, teinté de notes de noisette & d'amande</i>	
<i>Special cupped oyster N°3 / Felsenauster N°3</i>	
Bulots à la citronnelle, mayonnaise gingembre	300g 13.50
<i>Whelks with lemongrass, ginger mayonnaise</i>	
<i>Wellhornschncken mit Zitronengras, Ginger mayonnaise</i>	
Crevettes roses	x 6 14.00
<i>Pink shrimps / Rosa Garnelen</i>	
Plateau de la mer & mayonnaise gingembre :	31.00
Gravlax de saumon / huitres x 4 / bulots 150g / crevettes x 4	
<i>Seafood board & ginger mayonnaise</i>	
<i>Salmon gravlax / Oysters x 4 / Whelks 150g / Pink shrimps x 4</i>	
<i>Meeresfrüchteplatte & Ginger mayonnaise</i>	
<i>Lachs-Gravlax / Austern x 4 / Wellhornschncken 150g / Garnelen x 4</i>	
Véritables œufs mayonnaise au caviar Baeri français	19.80
de la maison Kaviari (6g), céleri rémoulade	
<i>Classic eggs mayonnaise with French Baeri caviar (6g), celeriac remoulade</i>	
<i>Klassische Eier mit Mayonnaise und französischer Baeri-Kaviar (6g), Sellerie-Rémoulade</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</i>	
<i>Französischer Baeri-Kaviar, auf Eis serviert mit Blinis & Sauerrahm</i>	

LES ENTRÉES

STARTERS · VORSPEISEN

Veritables œufs mayonnaise, céleri rémoulade 🌱 VÉGÉ.	9.00
<i>Classic eggs mayonnaise, celeriac remoulade</i> <i>Klassische Eier mit Mayonnaise, Sellerie-Rémoulade</i>	
Tatin d'échalotes confites, crème noisette aux herbes, jus de veau	9.50
<i>Confit shallot tarte Tatin, herb hazelnut cream, veal jus</i> <i>Tarte Tatin von confierten Schalotten, Haselnuss-Kräutercreme, Kalbsjus</i>	
Pâté en croûte de pintade, foie gras, morilles & noisettes	15.00
<i>Guinea fowl "Pâté en croûte" with foie gras, morels & hazelnuts</i> <i>Perlhuhn-Pâté en croûte mit Foie gras, Morcheln & Haselnüssen</i>	
Soupe gratinée à l'oignon	11.00
<i>French traditionnal onion soup / Französisch Zwiebelsuppe</i>	
Os à moelle, noisette, ciboulette	12.50
<i>Marrow bone, hazelnut, chive</i> <i>Knochenmark, Haselnüsse & Schnittlauch</i>	
Ravioles frites de champignons, condiment Bulldog 🌱 VÉGÉ.	10.50
<i>Fried mushroom ravioles, Bulldog condiment</i> <i>Frittierte Pilz-Ravioles, Bulldog-Würzsauce</i>	
Foie gras de canard mi-cuit de la ferme Puntun, chutney de saison	23.00
<i>Semi-cooked duck foie gras, seasonal chutney</i> <i>Halbgekochte Entenstopfleber, Chutney der Saison</i>	
Galette de maïs & magret fumé, condiment betterave	11.00
<i>Corn galette & smoked duck breast, beetroot condiment</i> <i>Maisgalette & geräucherte Entenbrust, Rote-Bete-Condiment</i>	

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



LES PLATS

MAIN DISHES · GERICHTE

Jarret de veau façon osso bucco, os moelle & galette de riz croustillante		27.00
<i>Osso buco-style veal shank, marrow bone & crispy rice cake</i> <i>Kalbshaxe nach Osso-Buco-Art, Markknochen & knuspriger Reistaler</i>		
Tartare de bœuf au couteau, frites fraîches	180g	19.50
<i>Beef tartar slice with a knife, Fresh fries / Rindertatar, Frische Pommes</i>		
Filet de sandre rôti, risotto, escargots poêlés & coulis de persil		29.00
<i>Roasted pike-perch fillet, risotto, pan-fried snails & parsley coulis</i> <i>Gebratenes Zanderfilet, Risotto, gebratene Schnecken & Petersiliencoulis</i>		
Colombo d'agneau, rattes, carotte rôtie aux épices		26.00
<i>Lamb colombo, ratte potatoes, spiced roasted carrot</i> <i>Lamm-Colombo, Ratte-Kartoffeln, gewürzte geröstete Karotte</i>		
Bouchée à la reine Chère Amie, spätzles maison au fromage blanc		26.00
<i>"Chère Amie" vol-au-vent & homemade spätzle with cottage cheese</i> <i>"Chère Amie" Vol-au-Vent & hausgemachte Spätzle mit Hüttenkäse</i>		
Biscuit de poisson rôti au beurre, bisque de homard *		23.00
<i>Fish biscuit roasted with butter, lobster bisque</i> <i>Mit Butter gebackenes Fischbiskuit, Hummerbisque</i>		
-		
Suprême de volaille aux morilles *		24.00
<i>Chicken supreme, morels sauce / Hühnchen Supreme, Morcheln Soße</i>		
Filet de bœuf, sauce bordelaise & échalote confite *	200g	32.00
<i>Beef tenderloin, Bordelaise sauce & caramelized shallot</i> <i>Rinderfilet, Bordelaise-Sauce & kandierte Schalotte</i>		
> façon Rossini : + escalope de foie gras poêlée & jus à la truffe		+ 11.00
+ Pan-fried foie gras escalope & truffle jus / + gebratene Gänseleber & Trüffeljus		

+

* 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

Risotto avec supplément : +2.00

Risotto
Risotto

prix service compris



LES PLATS

MAIN DISHES · GERICHTE

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

Compression de carottes, pommes de terre, 🌿🌿 VÉGAN 15.50
coulis d'herbes & salade verte

Compressed carrots, potatoes, herb coulis & green salad
Karottenkompression, Kartoffeln, Kräutercoulis & Grüner Salat

Conchiglioni gratiné au parmesan, 🌿 VÉGÉ. 16.50
courge rôtie & granola

Parmesan-gratinated conchiglioni, roasted squash & granola
Mit Parmesan überbackene Conchiglioni, gerösteter Kürbis & Granola

LES SALADES

SALAD DISHES
SALATGERICHTE

Salade César au poulet croustillant 17.00

Crispy Chicken Caesar Salad
Caesar Salat mit knusprigem Hähnchen

Salade de chèvres panés à la noisette, radis, 🌿 VÉGÉ. 16.00
tomates cerises & vinaigrette miel

Hazelnut-crusted goat's cheese salad, radishes, cherry tomatoes & honey vinaigrette
Salat mit haselnusspaniertem Ziegenkäse, Radieschen, Kirschtomaten & Honigvinaigrette

UNE ENVIE DE FROMAGES ?

CHEESE / KÄSE

Assortiment de fromages de la Maison Tourrette 12.00

Cheese assortment from Maison Tourette
Käseplatte von Maison Tourette

prix service compris

LES DÉSSERTS

DESSERTS · DESSERTS

Entremets sésame noir, citron yuzu <i>Black sesame & yuzu entremet</i> <i>Entremet mit schwarzem Sesam & Yuzu</i>	10.00
Saint-Honoré, caramel beurre salé, chou croustillant & mousse vanille <i>Saint-Honoré, salted caramel, crispy choux & vanilla mousse</i> <i>Saint-Honoré, Salzkaramell, knusprige Brandteigkugeln & Vanillemousse</i>	9.00
Crèmeux chocolat, sarrasin soufflé & douceur caramel <i>Chocolate crèmeux, puffed buckwheat & caramel</i> <i>Schokoladen-Crèmeux, gepuffter Buchweizen & Karamell</i>	9.00
Finger chocolat Nyangbo, gianduja lait, & croustillant feuillantine <i>Nyangbo chocolate finger, milk gianduja & crispy feuilletine</i> <i>Nyangbo-Schokoladen-Finger, Milchgianduja & knusprige Feuilletine</i>	10.00
Tartelette poire Belle Hélène, sauce chocolat <i>Belle Hélène pear tartlet, chocolate sauce</i> <i>Birnen-Tartelette Belle Hélène, Schokoladensauce</i>	11.00
Pavlova pamplemousse rose, chantilly vanille <i>Pink grapefruit pavlova, vanilla Chantilly</i> <i>Pavlova mit rosa Grapefruit & Vanille-Chantilly</i>	9.00
L'Enveloppe Forêt Noire <i>"L'Enveloppe" Black Forest</i> <i>„L'Enveloppe" Schwarzwälder Art</i> -	11.00
Glaces & sorbets de fabrication artisanale > 3 parfums <i>Ice creams / sorbets > 3 flavors / Eis / Sorbets > 3 Geschmacksrichtungen</i>	8.50
Citron, framboise, yaourt bulgare, pistache, vanille, chocolat, poire, caramel, passion <i>Lemon, raspberry, bulgarian yogurt, pistachio, vanilla, chocolate, pear, caramel, passion fruit</i> <i>Zitrone, Himbeere, Bulgarischer Joghurt, Pistazie, Vanille, Schokolade, Birne, Karamell, Passionsfrucht</i>	

EN SIGNATURE, NOS ESPRESSO MARTINI

CLASSIQUE 12cl 10.00

Liqueur de café Kahlua, vodka & expresso

POP CORN 12cl 10.00

Liqueur de pop corn, amaretto, vodka & expresso

BRITISH 12cl 10.00

Liqueur de thé, gin Bombay Sapphire, infusion cacao, bitter chocolat & lait

CHOCOLAT NOISETTE 12cl 10.00

Liqueur de noisette Frangelico, vodka & chocolat

SANS ALCOOL 12cl 7.00

Rhum sans alcool, sirop d'orange maison & expresso

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS / WARME GETRÄNKE

EXPRESSO ITALIEN / DÉCA.	2,50	THÉS & INFUSIONS BIO	4.00
GRAND CAFÉ / RALLONGÉ	2,80	GREENMA	
CAFÉ NOISETTE	2,90	Thé noir Earl Grey - fleurs de bleuet	
DOUBLE CAFÉ	4,50	Thé vert - menthe Bio	
CAFÉ LAIT - CAPPUCCINO	3.50	Thé noir - citron-gingembre	
CHOCOLAT CHAUD	4.50	Thé vert et blanc - fleur d'oranger	
CHOCOLAT VIENNOIS	4.50	Infusion fève de cacao	
+ SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL	0.30	Infusion détoxifiante	
		Mama boost - Infu. énergisante au maté	

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
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
HENNESSY • XO • 40°	25.00

ARMAGNACS

CHÂTEAU DE LACQUY • 3 ANS • 40,5°	9.00	• 7 ANS • 40,5°	10.50
-----------------------------------	------	-----------------	-------

CALVADOS

PÈRE MAGLOIRE • 40°	8.50
BOULARD • 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
METEOR 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>
METEOR CERISE 33 cl 6,40 <i>Alsace • 5,5° • blonde</i>	PERLE PERLITA 33 cl 5,90 Sans alcool • 0,2°

CHAMPAGNES & CRÉMANTS



	12 cl	75 cl
R DE RUINART • AOC	16	90
RUINART ROSÉ • AOC	20	110
BLANC DE BLANCS • AOC	/	130



	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
FRAMBOISE & GROSEILLE

HYCA 33 cl 5,20 <i>made in Alsace</i> 100% naturelle, sans sucre & sans alcool, Hyca est une eau botanique effervescente à la fraîcheur végétale et aux notes florales
BASILIC & CAROTTE
MENTHE VERTE & POIVRÉE
VERVEINE CITRONNÉE
JUS DE FRUITS 33 cl 4,00 <i>Sauter • Alsace</i> 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 LAPSANG 10cl 10.00
Rhum Havana 3 ans au thé Lapsang, citron vert & bitter feuille de tabac

BLOODY DEVIL MARY 18cl 10.00
Vodka ail des ours, jus de tomate, poivron, citron vert, balsamique & piment

HYSOPE MARGARITA 12cl 12.50
Tequila Cazadores infusée à l'hysope, liqueur Skinos, purée de groseille & citron vert

PASSION COLADA 18cl 10.00
Rhum Havana 3 ans, jus d'ananas & mangue purée de passion, sirop de vanille & lait de coco

VÉGÉTAL FIZZ 12cl 10.00
Gin Bombay Sapphire infusé à la menthe, sirop de pamplemousse, jus de citron & soda géranium

SOUR D'AZUR 14cl 13.50
Liqueur Italicus bergamote, Gin Bombay, sirop de basilic maison & citron jaune

SIGNATURES

SPECIALTIES · SPEZIALITÄTEN

FLORA 12cl 11.00
Vodka floral, liqueur de noisette Frangelico, jus de pamplemousse, betterave, citron, bitter noix

ADÈLE 11cl 12.50
Rhum Havana 3 infusé au curry, jus de mangue, liqueur de gingembre Hagmeyer, sirop de sucre & citron

VIRGINIA 14cl 13.00
Gin Boxer infusé à la rose, fruits rouges, Chartreuse jaune, eau de concombre & citron

BARBARA 10cl 11.50
Vodka infusé oignon rouge, Martini rouge, sirop de câpres, huile au piment chipotle & citron

IRINA 12cl 12.50
Vodka infusée aux épices Mlle Rose (framboise, rose & litchi), Cointreau, purée de grenade & Crémant rosé

SUZANNE 12cl 13.50
Whiskey Bulleit Rye, Grand Marnier, sirop maison canneller & zeste d'orange, gingembre & citron

SANS ALCOOL

ALCOHOL-FREE · ALKOHOLFREI

PÊCHE - JASMIN 20cl 7.00
Purée de pêche blanche, thé vert jasmin, sirop de miel & thym, citron & eau gazeuse

EXOTIQUE - COCO 15cl 7.00
Jus d'ananas, jus de mangue, passion, sirop de vanille & lait de coco

FRUITS ROUGES - GINGEMBRE 20cl 7.00
Purée de fruits rouges, gingembre, sirop de pomme verte, eau pétillante & citron

SPRITZ 0% 18cl 7.00
Martini Vibrante 0%, jus de pamplemousse, sirop de pamplemousse, citron vert & tonic

VIRGIN MARY 15cl 7.00
Jus de tomate, purée de poivron, citron vert, balsamique & piment

VIR-GIN TONIC RHUBARBE - CONCOMBRE 18cl 7.00
Sirop de genièvre & coriandre, purée de rhubarbe, eau de concombre & tonic

GINs & TONICS

BOMBAY SAPPHIRE 4cl 8.00
Angleterre · 40.0° · équilibré

HENDRICKS 4cl 8.50
Écosse · 41.4° · épicé & complexe

JUILLET · FERRONI 4cl 9.50
Provence · 44.0° · floral

ZITRUS 4cl 8.50
Alsace · 42.5° · agrumes & complexe

MARE 4cl 9.50
Espagne · 42,7° · épicé & complexe

TANQUERAY TEN 4cl 10.50
Écosse · 40.0° · agrumes

+ **PREMIUM MIXER** +2,50

- + Cryptonic Tonic Water
- + Hysope 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 cl50 cl75 cl

LES BLANCS

NATURAL WHITE WINES · NATURWEINE WEISS

ALSACE · AOC ALSACE · Cuvée Alsace <i>Domaine Einhart</i> Vin vif et tendu, issu de l'assemblage de plusieurs cépages.	5,90	21,60	28,50
RHÔNE · VDF · Bons Ju <i>Domaine Graveirette</i> Un vin rond, frais & suave, avec une belle sucrosité.	6,40	23,20	31,00
ITALIE · DOC SICILE · Nihal <i>Domaine Todaro</i> Frais et minéral, 100% Grillo (cépage emblématique de Sicile), notes d'agrumes, fruitées & légèrement herbacées.	7,20	26,20	34,50

LES ROUGES

NATURAL RED WINES · NATURWEINE ROT

ALSACE · AOC ALSACE · Cuvée Pinot <i>Domaine Einhart</i> Un pinot noir de macération, très juteux et fruité.	5,90	21,60	28,50
LANGUEDOC · VDF · L'amandier <i>Domaine des Homs</i> Ce cinsault gourmand et épicé tout en longueur dévoile une belle intensité en bouche.	6,50	23,60	31,00
LOIRE · VDF · Hanami <i>Domaine Bobinet</i> C'est un vin fruité, gourmand et juteux, d'une texture plutôt légère avec des tanins élégants.	7,90	28,60	38,00

CHÈRE AMIE
BRASSERIE DE L'HÔTEL DES POSTES



NOS BLANCS

AU VERRE, EN PICHET OU EN BOUTEILLE
certains de nos vins peuvent contenir des sulfites

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 · VDF · Le p'tit Roca · BIO 4,90 17,80 23,50

Domaine du Clos Roca

Bel équilibre de grenache & sauvignon, un vin mêlant fraîcheur et douceur.

ALSACE · AOC RIESLING · Midelberg · BIO 6,10 22,30 29,50

Domaine Boeckel

Sec, légèrement fruité, avec des nuances minérales et florales.

LOIRE · IGP VAL DE LOIRE · Mmm... 6,60 24,00 31,50

Domaine Fournier

Un chenin avec une belle fraîcheur acidulée, et une longueur remarquable.

FRAIS & FRUITÉS

FRUITY WHITE WINES · FRUCHTIGE WEISSWEINE

LOIRE · VDF · Chapeau Melon 5,30 19,30 25,50

Jérémie Huchet

Melon de Bourgogne et Sauvignon, une bouche tendue, agréable & fruitée.

ALSACE · AOC ALSACE · Cuvée du Gentilhomme 5,60 20,30 27,00

Domaine Charles Wantz

Vin blanc sec d'assemblage, très fruité, souple & élégant.

AFRIQUE DU SUD · CHARDONNAY · Cuvée Réserve 5,80 21,20 28,00

Domaine Oude Kaap

Une bouche ronde et équilibrée, aux notes de fruits tropicaux & vanille.

RICHE & RAFFINÉS

RICH & REFINED WHITE WINES · REICHE & RAFFINIERT WEISSWEINE

LANGUEDOC · AOP LA CLAPE · Cuvée Arpège 6,90 25,00 33,00

Château Rouquette-sur-Mer

Des notes de poire et de fleurs d'acacia. Une bouche élégante, ronde et parfumée.

BOURGOGNE · AOC MÂCON · Mâcon blanc 7,30 26,50 35,00

Nadine Ferrand

Un chardonnay gouleyant aux notes fruitées, doté d'une belle fraîcheur.

MOELLEUX

SWEET WHITE WINES · SÜSSE WEISSWEINE

OCCITANIE · IGP CÔTES CATALANES · Ultime Récolte 6,80 24,50 32,50

Domaine Jeff Carrel

Ce moelleux vous donnera l'impression de croquer dans un raisin extrêmement mûr.

ALSACE · AOC · Gewurztraminer Vendange Tardive 10,30 / /

Domaine Gérard Metz

Des notes charmeuses de miel et de fruits confit au nez. La bouche est douce & soyeuse.

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

TENDRES & GOURMANDS

TENDER & DELICIOUS RED WINES · ZART & LECKER ROTWEINE

	12 cl	50 cl	75 cl
LANGUEDOC · VDF · Le p'tit Roca · BIO	4,90	17,80	23,50
<i>Domaine du Clos Roca</i> <i>Gourmand et facile à apprécier ; belle souplesse et des fruits rouges croquants.</i>			
BORDEAUX · AOC CÔTES-DE-BORDEAUX · Blaye	5,80	21,20	28,00
<i>Château Vieux Charron</i> <i>Vin aux notes de fruits confits, chocolatées avec des tanins soyeux et tendres.</i>			
LOIRE · VDF · Abouriou - Fusion	7,90	28,60	38,00
<i>Domaine du Haut-Planty · BIO</i> <i>Un vin frais et éclatant porté par une belle vivacité, alliant gourmandise et présence en bouche.</i>			

FRAIS & LÉGERS

FRESH & LIGHT RED WINES · FRISCHE & LEICHTE ROTWEINE

ALSACE · AOC ROUGE D'OTTROTT	5,90	21,60	28,50
<i>Domaine Vonville</i> <i>Un pinot aux tanins fondus, belle longueur et arômes de cerises noires.</i>			
BEAUJOLAIS · AOP BEAUJOLAIS · Jean Loron	6,80	24,70	32,50
<i>Domaine de Cornillac</i> <i>Une robe intense, rubis, avec des notes de petits fruits noirs sur un fond de réglisse.</i>			
BOURGOGNE · AOP BOURG. · Htes Côtes de Beaune	9,40	34,00	45,00
<i>Domaine Gilles Labry</i> <i>Un pinot noir élégant, fin et soyeux.</i>			

PUISSANTS & CONCENTRÉS

POWERFUL RED WINES · KRAFTVOLL ROTWEINE

RHÔNE · AOC CÔTES-DU-RHÔNE · Réserve	5,90	21,60	28,50
<i>Domaine Mont-Redon</i> <i>Basé à Châteauneuf-du-Pape, ce vin séduit par ses tanins fins et sa belle structure.</i>			
AFRIQUE DU SUD · SYRAH · Cuvée Réserve	6,10	22,30	29,50
<i>Domaine Oude Kaap</i> <i>Un syrah gorgé de soleil pour un vin généreux & épicé.</i>			
LANGUEDOC · AOP LA CLAPE · L'esprit terroir	6,90	25,00	33,00
<i>Château Rouquette-sur-Mer</i> <i>Le nez est autour de fruits rouges sauvages. La bouche est ronde avec des tannins bien apaisés.</i>			

Le Rosé

PROVENCE · AOP CÔTEAUX D'AIX · Cuvée Première	5,40	19,70	26,00
<i>Château Pigoudet</i> <i>Un rosé frais, léger et aromatique.</i>			

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

Free Wifi : ChereAmie

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