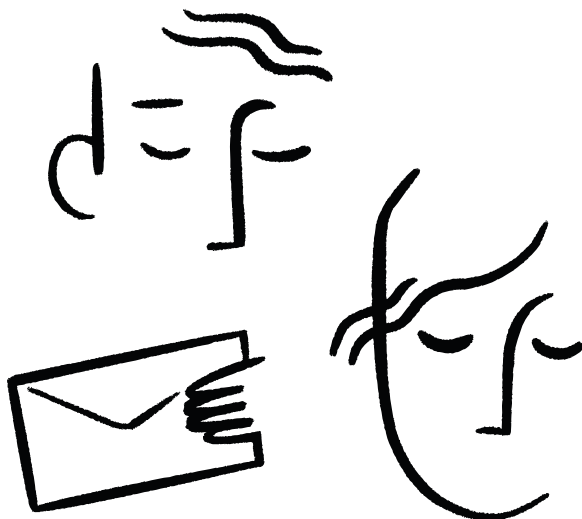


AU DÉJEUNER CHEZ



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

Wellhornschnecken 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 / Wellhornschnecken 150g / Garnelen x 4

Véritables œufs mayonnaise au caviar Baeri français 19.80

de la maison Kaviari (6g), céleri rémoulade

Classic eggs mayonnaise with French Baeri caviar (6g), celeriac remoulade

Klassische Eier mit Mayonnaise und französischer Baeri-Kaviar (6g), Sellerie-Rémoulade

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 sup. +1.00 €

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

Accras de poisson, sauce chien

Fish fritters with Creole "sauce chien" / Fisch-Akras mit kreolischer Sauce Chien

Gaspacho andalou & croûtons tomatés 🌱 VÉGAN

Andalusian gazpacho with tomato croutons / Andalusische Gazpacho mit Tomaten-Croûtons

Focaccia tiède, straciatella & mortadelle pistachée

Warm focaccia with straciatella & pistachio mortadella

Warme Focaccia mit Straciatella & Pistazien-Mortadella

Œuf mayonnaise, chorizo & petits pois

Egg mayonnaise, chorizo & peas / Ei mit Mayonnaise, Chorizo & Erbsen

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

PLATS

Mijoté de bœuf aux oignons & sésame, nouilles sautées aux légumes

Slow-cooked beef with onions & sesame, stir-fried vegetable noodles

Geschmortes Rindfleisch mit Zwiebeln & Sesam, gebratene Gemüsenudeln

Pinsa aux légumes d'été, mozzarella, pignons de pin & huile basilic 🌱 VÉGÉ.

Pinsa with summer vegetables, mozzarella, pine nuts & basil oil

Pinsa mit Sommergemüse, Mozzarella, Pinienkernen & Basilikumöl

Onglet de veau grillé, chimichurri & frites

Grilled veal hanger steak with chimichurri & fries

Gegrilltes Kalbs-Onglet mit Chimichurri & Pommes frites

Gnocchi au citron à la basquaise, coulis de tomates rôties 🌱 VÉGÉ.

Lemon gnocchi basquaise-style, roasted tomato coulis

Zitronen-Gnocchi nach Basquaise-Art, geröstetes Tomaten-Coulis

Paella de poissons, crevettes, moules & daurade royale

Seafood paella with prawns, mussels & gilthead sea bream

Paella mit Fisch, Garnelen, Miesmuscheln & Dorade Royale

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

Finger crémeux & mousse citron, crème d'amandes

Finger with lemon cream & mousse, almond cream / Zitronencreme & -mousse Finger, Mandelcreme

Gâteau moelleux au chocolat Valrhona, crème anglaise vanille

Valrhona chocolate cake, vanilla custard / Saftiger Valrhona-Schokoladenkuchen & Vanillecreme

Panacotta coco, tartare d'ananas au citron vert, crumble coco

Coconut panna cotta, pineapple & lime tartare, coconut crumble

Kokos-Panna-cotta, Ananas-Limetten-Tatar, Kokos-Crumble

Cheesecake vanille, poire & spéculoos

Vanilla cheesecake, pear & speculoos / Vanille-Cheesecake, Birne & Spekulatius

Forêt Noire « Chère Amie »

"Chère Amie" Black Forest cake / Schwarzwälder Kirschtorte von „Chère Amie“

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

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