



CHÈRE AMIE

LES VINS

NOS BLANCS

WHITE WINES · WEISSWEINE

75 cl

ALSACE

CUVÉE DU GENTILHOMME · AOC ALSACE · <i>Domaine Charles Wantz</i>	27,00
<i>Vin blanc sec d'assemblage, très fruité, souple et élégant.</i>	
CUVÉE ALSACE · AOC ALSACE · <i>Domaine Einhart</i> · NATURE	28,50
<i>Vin vif et tendu, issu de l'assemblage de plusieurs cépages.</i>	
MIDELBERG · AOC RIESLING · <i>Domaine Boeckel</i> · BIO	29,50
<i>Sec, légèrement fruité, avec des nuances minérales et florales.</i>	
RIESLING FRUEHMESS · AOC FRUEHMESS · <i>Domaine Gérard Metz</i>	36,00
<i>Belle vivacité florale, bon équilibre entre minéralité et quelques notes d'agrumes.</i>	
ENTRE NOUS · VDF · <i>Domaine Lindenlaub</i> · NATURE	38,00
<i>D'un équilibre parfait, cet assemblage de pinot gris et sylvaner salin et floral déborde d'énergie.</i>	
PINOT GRIS RÉSERVE · AOC ALSACE · <i>Domaine Trimbach</i> · BIO	49,00
<i>Un fruité corsé, capiteux offre une belle vivacité et une belle longueur en bouche pour finir sur une pointe fumée.</i>	
SYLVANER ZOTZENBERG GRAND CRU · AOC ALSACE GRAND CRU · <i>Domaine Boeckel</i> · BIO	59,00
<i>Ce grand cru allie richesse et finesse: puissant, ample et gras à l'attaque, équilibré et vif en fin de bouche.</i>	
PINOT GRIS MOENCHBERG GRAND CRU · AOC ALSACE GRAND CRU · <i>Domaine Boeckel</i> · BIO	62,00
<i>Un grand cru sec et puissant.</i>	

RHÔNE

BONS JU · VDF · <i>Domaine Graveirette</i> · NATURE	31,00
<i>Un vin rond, frais & suave, avec une belle sucrosité.</i>	
MANTIGNY · VDF · <i>Domaine J.F Debourg</i> · NATURE	39,00
<i>Un assemblage chardonnay et viognier très bien maîtrisé, du gras et de la fraîcheur...</i>	
RÉSERVE DES SEIGNEURS · AOP CAIRANNE · <i>Domaine de l'Oratoire Saint Martin</i> · BIO	46,00
<i>Vin de terroir subtil mais complexe, il est délicat et tendu, doté d'une belle minéralité.</i>	
VACQUEYRAS · AOP VACQUEYRAS · <i>Domaine les Ondines</i> · BIO	48,00
<i>De la fraîcheur et de l'élégance. Un Vacqueyras aux notes de fleurs blanches et d'agrumes, avec une belle minéralité.</i>	

LOIRE

CHAPEAU MELON · VDF · <i>Jérémie Huchet</i>	25,50
<i>Cet assemblage de melon de Bourgogne et de Sauvignon nous offre une bouche tendue, agréable et fruitée.</i>	
MMM... · IGP VAL DE LOIRE · <i>Domaine Fournier</i>	31,50
<i>Un chenin avec une belle fraîcheur acidulée, et une longueur remarquable.</i>	
POIL DE LIÈVRE · VDF · <i>Domaine Bobinet</i> · NATURE	48,00
<i>Un chenin qui nous offre un parfait équilibre entre fraîcheur et générosité, comprenant une belle minéralité.</i>	
LES DEUX CAILLOUX · AOC POUILLY-FUME · <i>Domaine Fournier</i>	51,00
<i>Ce vin est harmonieux et sophistiqué, il associe les notes de terroir et d'agrumes.</i>	
LA GRANDE CHÂTELAINE · AOC SANCERRE · <i>Joseph Mellot</i>	70,00
<i>Un nez intense où les fruits jaunes viennent cotoyer un boisé sans excès. Suave, riche et complexe aux notes minérales.</i>	

NOS BLANCS

WHITE WINES · WEISSWEINE

75 cl

LANGUEDOC

- LE P'TIT ROCA · VDF · Domaine du Clos Roca · BIO** 23,50
Bel équilibre de grenache et sauvignon, un vin mêlant fraîcheur et douceur.
- ULTIME RÉCOLTE · IGP CÔTES CATALANES · Domaine Jeff Carrel** 32,50
Ce moelleux vous donnera l'impression de croquer dans un raisin extrêmement mûr.
- CUVÉE ARPÈGE · AOP LA CLAPE · Château Rouquette-sur-Mer** 33,00
Des notes de poire et de fleurs d'acacia. Une bouche élégante, ronde et parfumée.

PROVENCE

- LES FOLIES D'OR & D'AZUR · AOP COTEAUX-VAROS-EN-PROVENCE · Domaine Baussanne** 36,00
Une richesse aromatique aux notes délicatement mentholées donnant un côté rafraîchissant. La bouche est suave, délicate & soyeuse.

BORDEAUX

- PESSAC-LEOGNAN · AOC PESSAC-LEOGNAN · Château Lagrave-Martillac** 69,00
Grand vin de Graves, mêlant fraîcheur d'agrumes et notes de fruits blancs, une bouche vive et parfaitement équilibrée.

BOURGOGNE

- MÂCON BLANC · AOC MÂCON · Nadine Ferrand** 35,00
Un chardonnay gouleyant sur des notes fruitées et doté d'une belle fraîcheur équilibrant le tout.
- SAINT-VÉРАН · AOC SAINT-VÉРАН · Nadine Ferrand** 54,00
Dans ce Saint-Véran on retrouve des notes de citron et de poire, portées par une grande finesse et une agréable longueur.
- CUVÉE "ÉCLAT D'AMMONITE" · AOC POUILLY-FUISSÉ · Nadine Ferrand** 63,00
Un Pouilly-Fuissé frais, minéral, complexe et équilibré.
- CHABLIS · AOC CHABLIS · Domaine Jean Dauvissat · BIO** 89,00
Ce Chablis offre une belle complexité aromatique avec des notes subtiles de fruits blancs, de fleurs blanches et une pointe minérale, typique du terroir chablisien.

VINS DU MONDE

- AFRIQUE DU SUD · CUVÉE RÉSERVE · CHARDONNAY · Domaine Oude Kaap** 28,00
Un chardonnay sud-africain à la bouche ronde et équilibrée, aux notes de fruits tropicaux et vanille.
- ITALIE · NIHAL · DOC SICILE · Domaine Todaro · NATURE** 34,50
Frais et minéral, 100% Grillo (cépage emblématique de Sicile), notes d'agrumes, fruitées & légèrement herbacées.

Certains de nos vins peuvent contenir des sulfites

NOS ROUGES

RED WINES · ROTWEINE

75 cl

ALSACE

- CUVÉE PINOT · AOC ALSACE · Domaine Einhart · NATURE** 28,50
Un pinot noir de macération, très juteux et fruité.
- ROUGE D'OTTROTT · AOC ROUGE D'OTTROTT · Domaine Vonville · BIO** 28,50
Un pinot noir élevé 9 mois en foudre de chêne. Fruité, élégant et délicat.
- PINOT NOIR "PLAN B" · AOC ALSACE · Domaine Roland Schmitt · BIO** 55,00
Pinot noir croquant, à la bouche souple et délicate, qui séduira vos convives comme vous-même.
- CHARLES À CARL · AOC ROUGE D'OTTROTT · Domaine Vonville** 56,00
Un pinot noir issu des plus vieilles vignes de 70 ans, il offre un vin complexe, de quoi faire succomber un bourguignon.

RHÔNE

- RÉSERVE MONT-REDON · AOC CÔTES-DU-RHÔNE · Domaine Mont-Redon** 28,50
Issu du domaine historique du Mont Redon, basé à Châteauneuf-du-Pape, ce vin séduit par ses tanins fins et sa belle structure.
- VACQUEYRAS · AOP VACQUEYRAS · Domaine de La Ganse · BIO** 42,00
Les tannins sont soyeux, ils confèrent une structure sans agressivité. La finale est corsée.
- RÉSERVE DES SEIGNEURS · AOP CAIRANNE · Domaine de l'Oratoire Saint Martin · BIO** 49,00
Vin de terroir, on retrouve en bouche des notes de fruits rouges et une belle trame tannique.
- LA TRUFFIÈRE · AOP GRIGNAN-LES-ADHÉMAR · Domaine Grangeneuve** 52,00
La générosité de cette belle cuvée est équilibrée par une fraîcheur et des tannins maîtrisés.

LOIRE

- FUSION · VDF · Domaine du Haut-Planty · BIO** 38,00
Un vin frais et éclatant porté par une belle vivacité, alliant gourmandise et présence en bouche.
- HANAMI · VDF · Domaine Bobinet · NATURE** 38,00
C'est un vin fruité, gourmand et juteux, d'une texture plutôt légère avec des tannins fins.
- CÔTES DE MOROGUES · AOC MENETOU-SALON · Domaine Fournier** 43,00
Un vin de soif, une sensation fruitée et fraîche balancée par des tannins très délicats.

BORDEAUX

- BLAYE · AOC CÔTES-DE-BORDEAUX · Château Vieux Charron** 28,00
Vin aux notes de fruits confits, chocolatées avec des tanins soyeux et tendres.
- GRANDE RÉSERVE SAINT-ÉMILION · AOC SAINT-ÉMILION · Maison Kressmann** 38,00
La bouche est raffinée et délicate, avec une belle richesse aromatique et une structure tannique solide.
- LALANDE-DE-POMEROL · AOC LALANDE-DE-POMEROL · Château Petit Goujon** 57,00
Charmeur et élégant aux tanins soyeux, ce grand vin de Bordeaux séduira la table.
- LA CROIX DOMPIERRE · AOC HAUT-MÉDOC · Château Dompierre** 66,00
Un vin raffiné et structuré aux tanins fins et soyeux, offrant une intensité de fruits noirs et une finale harmonieuse.

NOS ROUGES

RED WINES · ROTWEINE

75 cl

LANGUEDOC

- L'AMANDIER** · VDF · *Domaine des Homs* · **NATURE** 31,00
Ce cinsault gourmand et épicé tout en longueur dévoile une belle intensité en bouche.
- L'ESPRIT TERROIR** · AOP LA CLAPE · *Château Rouquette-sur-Mer* 33,00
Le nez est autour de fruits rouges sauvages. La bouche est ronde avec des tannins bien apaisés.
- INTUITION** · VDF · *Domaine Un Coin Sur Terre* · **NATURE** 34,00
Cette cuvée vous donnera la sensation de croquer dans une grappe de raisins. Vous apprécierez ses arômes de cassis poivré.
- SCALERATA** · AOC CÔTES DU ROUSSILLON-VILLAGES LES ASPRES · *Domaine Sol-Payré* 52,00
*Une cuvée d'exception qui vous offrira une attaque franche, ample et savoureuse.
Un bel équilibre pour finir sur une note très riche.*
- CUVÉE HENRY LAPIERRE** · AOP LA CLAPE · *Château Rouquette-sur-Mer* 69,00
La bouche soyeuse offre un fruité tout de fraîcheur rappelant les petits fruits des bois. Une douceur épicée, subtilement toastée et une finale persistante sur des tanins élégants et frais.

BEAUJOLAIS

- JEAN LORON** · AOP BEAUJOLAIS · *Domaine de Cornillac* 32,50
Une robe intense, rubis, avec des notes de petits fruits noirs sur un fond de réglisse.
- JULIÉNAS** · AOC JULIÉNAS · *Domaine Hirsch* · **BIO** 42,00
Frais & fruité sur des notes de framboise et de groseille, ce vin tout en finesse et légèreté vous réconciliera avec les beaujolais.

BOURGOGNE

- HAUTES CÔTES DE BEAUNE** · AOP BOURGOGNE · *Domaine Gilles Labry* 45,00
Un pinot noir élégant, fin et soyeux.
- AOC RULLY** · *Joseph Drouhin* · **BIODYNAMIQUE** 63,00
*Des parfums de fruits rouges en coulis, groseilles, cassis, mûres.
De la fraîcheur et du gras en bouche, un tannin élégant, fin et fondu.*

VINS DU MONDE

- AFRIQUE DU SUD** · CUVÉE RÉSERVE · SYRAH · *Domaine Oude Kaap* 29,50
Originaire d'Afrique du Sud, ce syrah gorgé de soleil offre un vin généreux et épicé.
- ITALIE** · LE PUGLIA · IGT ROSSO APPASSIMENTO · *Domaine Botter* 43,00
Un vin chaleureux avec des tanins souples et une excellente persistance.

ROSÉ DE PROVENCE

- CUVÉE PREMIÈRE** · AOP CÔTEAUX D'AIX · *Château Pigoudet* 26,00
Un rosé frais, léger et aromatique.

LES VINS DE NICHE

EXCEPTIONAL WINES · AUSSERGEWÖHNLICHE WEINE

BLANCS

VALLÉE DU RHÔNE

CLOS ROQUÈTE · 20__ · AOC CHATEAUNEUF-DU-PAPE · *Domaine de la Roquette* 75,00

Le lieu-dit La Roquette confère à ce vin une fraîcheur et une élégance toutes particulières aux notes riches et complexes sublimées par l'élevage en barrique.

CONDRIEU · 20__ · AOC CONDRIEU · *Domaine Vidal-Fleury* 92,00

Un vin frais et fruité mêlant touche florale et notes d'arachides. Une bouche structurée et vive donnant sur des arômes gourmands d'abricotine et de pêche.

ALSACE

GRAND CRU SCHLOSSBERG · 20__ · AOC ALSACE · *Domaine Trimbach* · **BIO** 144,00

Ce Riesling est un joyaux, de belle structure verticale. Il est sec, délicat, ciselé sur un nez puissant, agrumé et pétrolé !

FRÉDÉRIC ÉMILE · 20__ · AOC ALSACE · *Domaine Trimbach* · **BIO** 154,00

Un riesling sec et puissant, souligné d'une note minérale et d'une acidité fine qui ouvre sur des notes fleuries et concentrées de pêche jaune mure.

BOURGOGNE

AOC MEURSAULT 1^{ER} CRU CHARMES · 20__ · *Joseph Drouhin* · **BIODYNAMIE** 210,00

Le nez est à la fois concentré et élégant, plein sans être capiteux. Rond sans lourdeur, il dispose d'une bonne acidité tout en restant soyeux sans la domination de l'alcool.

LES VINS DE NICHE

EXCEPTIONAL WINES · AUSSERGEWÖHNLICHE WEINE

ROUGES

BOURGOGNE

AOC NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU PROCÈS · 20__ · Joseph Drouhin · BIODYNAMIE 180,00
Un premier cru velouté et raffiné. Ce pinot noir révèle fruits rouges, épices délicates et une belle longueur, signature d'un grand Bourgogne.

VALLÉE DU RHÔNE

LA CHATILLONNE · 20__ · AOC CÔTE-RÔTIE · Domaine Vidal-Fleury 210,00
Un nez intense et complexe sur des notes de cassis et d'épices fines. Une bouche onctueuse et persistante révélant fraîcheur, structure, arômes de fruits noirs sur note boisée.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE · 20__ · AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE · Domaine du Vieux Télégraphe 300,00
Laissez-vous surprendre par la finesse aromatique de ce millésime dont l'apogée vient à peine de débiter. Ce Vieux Télégraphe exprimera l'onctuosité de son terroir en vous offrant une balade en forêt : notes d'écorces, d'arbres, de prunes...

BORDEAUX

AOC MARGAUX · 20__ · Château Brane-Cantenac 230,00
Un vin d'exception aux arômes précis et raffinés. Ce millésime mêlant densité et tannins souples, accompagnera parfaitement un grand moment !

SAINT-ÉMILION · 20__ · PREMIER GRAND CRU CLASSÉ A · Château Angélu 900,00
Majestueux et raffiné, où fruits noirs mûrs, épices délicates et touches de cacao s'entrelacent harmonieusement. Porté par des tanins soyeux & une élégance infinie, offrant une final longue et envoûtante, reflet de l'excellence du château Angélu.



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

*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