



CHÈRE AMIE

LES VINS

NOS BLANCS

WHITE WINES · WEISSWEINE

75 cl

ALSACE

MIDELBERG · AOC RIESLING · <i>Domaine Boeckel</i> · BIO	28,50
<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>	
OOLITHE · VDF · <i>Domaine Einhart</i> · NATURE	39,00
<i>Un assemblage empli de fraîcheur avec une fin de bouche épicée et persistante.</i>	
PINOT GRIS RÉSERVE 2017 · 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

CÔTES DU RHÔNE · AOC CÔTES DU RHÔNE · <i>Domaine Les Ondines</i> · BIO	27,00
<i>La bouche est aromatique et ample, un vin fruité, doux et soyeux.</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 de La Ganse</i> · BIO	48,00
<i>De la fraîcheur et de l'élégance. Millésime aérien, faisant ressortir des fruits avec des notes briochées.</i>	

LOIRE

CHAPEAU MELON · VDF · <i>Jérémy Huchet</i>	25,00
<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>	29,50
<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

- MAS DE LA SOURCE · CUVÉE RÉSERVE · IGP PAYS D'OC · Robert Vic** **23,50**
Vin frais avec une bouche fluide et rafraîchissante
- CUVÉE ARPÈGE · AOP LA CLAPE · Château Rouquette-sur-Mer** **39,00**
Ce vin présente une jolie tension en bouche, un équilibre marquant.
- CARRÉ BLANC · AOP FAUGÈRES · Domaine Bardi d'Alquier** **41,00**
Des arômes méditerranéens, floraux et épicés. Un vin qui se distingue par une bouche dynamique et remarquable.

BERGERAC

- LES P'TITS SÉMILLONS · AOC BERGERAC · Domaine du Haut-Montlong · BIO** **27,50**
Bel équilibre entre sucrosité et légère minéralité.

BORDEAUX

- FONT RENARD · AOC BLAYE CÔTES DE BORDEAUX · Les Vignerons de Tutiac** **33,00**
Un juste équilibre entre l'acidité et la fraîcheur. Des notes légèrement vanillées et briochées apportent de la complexité à ce vin.
- GRAVES BLANC · AOC GRAVES · Château Chante l'Oiseau · BIO** **43,00**
L'attaque est fraîche et vive, on y retrouve des arômes de poivre blanc et de fleurs blanches.
- PESSAC-LEOGNAN 2021 · AOC PESSAC-LEOGNAN · Château Picque Caillou** **68,00**
Un sauvignon doté d'une acidité vibrante et persistante. Ce millésime pointu saura vous faire apprécier sa discrète minéralité, à travers ses notes de zestes de citron, d'agrumes ou encore d'herbes aromatiques.

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.

VINS DU MONDE

- CHILI · MAPU RESERVA · CHARDONNAY · Baron Philippe de Rothschild** **28,50**
Un chardonnay gourmand et rond, des notes de fruits et un final délicatement boisé.
- AUSTRALIE · MAX'S · 100% CHARDONNAY · Domaine Penfold's** **56,00**
Agréable sensation en bouche avec des notes minérales et un léger fruité.

NOS ROUGES

RED WINES · ROTWEINE

75 cl

ALSACE

WINE NOT · AOP ALSACE · Domaine Gérard Metz · NATURE	28,50
<i>Un pinot noir aux tannins fondus, belle longueur et des arômes de cerises noires en fin de bouche.</i>	
ROUGE D'OTTROTT · AOC ROUGE D'OTTROTT · Domaine Vonville · BIO	32,00
<i>Un pinot noir élevé 9 mois en foudre de chêne. Fruité, élégant et délicat.</i>	
CHARLES À CARL · AOC ROUGE D'OTTROTT · Domaine Vonville	56,00
<i>Un pinot noir issu des plus vieilles vignes de 70 ans, il offre un vin complexe, de quoi faire succomber un bourguignon.</i>	
PINOT NOIR · CUVE 7 RÉSERVE 2017 · AOC ALSACE · Domaine Trimbach · BIO	59,00
<i>Un fruit généreux, gourmand et d'une finesse remarquable !.</i>	

RHÔNE

T'AS POUSSÉ LE BOUCHON TROP LOIN ! · VDF · Domaine du petit Oratoire · BIO	23,50
<i>C'est frais et gourmand, très fruité, un vrai vin de soif.</i>	
VACQUEYRAS · AOP VACQUEYRAS · Domaine de La Ganse · BIO	42,00
<i>Les tannins sont soyeux, ils confèrent une structure sans agressivité. La finale est corsée.</i>	
RÉSERVE DES SEIGNEURS · AOP CAIRANNE · Domaine de l'Oratoire Saint Martin · BIO	49,00
<i>Vin de terroir, on retrouve en bouche des notes de fruits rouges et une belle trame tannique.</i>	
LA TRUFFIÈRE · AOP GRIGNAN-LES-ADHÉMAR · Domaine Grangeneuve	52,00
<i>La générosité de cette belle cuvée est équilibrée par une fraîcheur et des tannins maîtrisés.</i>	

LOIRE

HANAMI · VDF · Domaine Bobinet · NATURE	41,00
<i>C'est un vin fruité, gourmand et juteux, d'une texture plutôt légère avec des tannins fins.</i>	
CÔTES DE MOROGUES · AOC MENETOU-SALON · Domaine Fournier	43,00
<i>Un vin de soif, une sensation fruitée et fraîche balancée par des tannins très délicats.</i>	

BORDEAUX

1937 · AOC FRONSAC · Les Vignerons de Tutiac	29,00
<i>Une cuvée mêlant générosité, notes de fruits noirs & tannins subtils.</i>	
GRANDE RÉSERVE SAINT-ÉMILION · AOC SAINT-ÉMILION · Maison Kressmann	38,00
<i>La bouche est raffinée et délicate, avec une belle richesse aromatique et une structure tannique solide.</i>	
LALANDE-DE-POMEROL · AOC LALANDE-DE-POMEROL · Château Haut Caillou	50,00
<i>L'attaque est fraîche et vive, on y retrouve des arômes de poivre blanc et de fleurs blanches.</i>	

NOS ROUGES

RED WINES · ROTWEINE

75 cl

LANGUEDOC

FOR ME · VDF · <i>Jean-Marie Rimbert</i> · NATURE	27,50
<i>Vin de plaisir, des merlots sur le fruit, juteux et frais.</i>	
INTUITION · VDF · <i>Domaine Un Coin Sur Terre</i> · NATURE	34,00
<i>Cette cuvée vous donnera la sensation de croquer dans une grappe de raisins. Vous apprécierez ses arômes de cassis poivré.</i>	
CARIGNANISSIME · AOC MINERVOIS · <i>Clos Centeilles</i>	35,00
<i>Ce vin issu de vignes centenaires, offre un véritable concentré de fruits et d'épices.</i>	
LA VIGNE DU FACTEUR · IGP CÉVENNES · <i>Domaine Agarrus</i> · NATURE	37,00
<i>Serge Scherrer, ancien facteur alsacien, est l'auteur de ce vin charnu et complexe.</i>	
L'ESPRIT TERROIR · AOP LA CLAPE · <i>Château Rouquette-sur-Mer</i>	39,00
<i>Le nez est autour des fruits rouges sauvages. La bouche est ronde avec des tannins bien apaisés.</i>	
SCELERATA · AOC CÔTES DU ROUSSILLON-VILLAGES LES ASPRES · <i>Domaine Sol-Payré</i>	52,00
<i>Une cuvée d'exception qui vous offrira une attaque franche, ample et savoureuse. Un bel équilibre pour finir sur une note très riche.</i>	

SUD-OUEST

CUVÉE TRADITION · AOP GAILLAC · <i>Château Adélaïde</i>	29,00
<i>La bouche est ronde, soyeuse. Des arômes de mûres et de poivre vert.</i>	

BOURGOGNE

PINOT NOIR · AOC BOURGOGNE · <i>Jean-Christophe Perraud</i>	47,00
<i>Un nez gorgé de soleil, sur des notes de griottes, accompagnant une belle longueur et fraîcheur en bouche.</i>	
2020 · AOC RULLY · <i>Joseph Drouhin</i> · BIODYNAMIQUE	63,00
<i>Les parfums nous parlent de petits fruits rouges mélangés en coulis, groseilles, cassis, mûres. Une bouche avec de la fraîcheur et du gras, un tannin élégant, fin et fondu.</i>	

VINS DU MONDE

CHILI · MAPU RESERVA · CARMENÈRE · <i>Baron Philippe de Rothschild</i>	26,00
<i>Attaque très équilibrée, des tannins ronds et doux, ainsi que des notes épicées.</i>	
AUSTRALIE · MAX'S · SHIRAZ CABERNET · <i>Domaine Penfold's</i>	56,00
<i>Ce vin d'Australie du sud se présente sous une forme complexe et puissante. Une belle palette aromatique.</i>	

ROSÉ DE PROVENCE

CUVÉE PREMIÈRE · AOP CÔTEAUX D'AIX · <i>Château Pigoudet</i>	25,00
<i>Un rosé frais, léger et aromatique.</i>	
LA FÉE DOUCÉLINE · AOP CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE · <i>Domaine Baussanne</i>	33,10
<i>Rosé de gastronomie, fin et élégant sur des notes d'agrumes, pamplemousse et fraise des bois.</i>	

LES VINS DE NICHE

EXCEPTIONAL WINES · AUSSERGEWÖHNLICHE WEINE

BLANCS

VALLÉE DU RHÔNE

CLOS ROQUÈTE · 2021 · AOC CHÂTEAUNEUF-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 · 2020 · 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 · 2019 · 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 · 2016 · 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 · 2020 · *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 · 2019 · Joseph Drouhin · BIODYNAMIE 135,00
Généreux, le vin montre de la vinosité, de la sève, de la charpente et du velours tout en restant très aromatique, tout en évoquant des sirops de fruits, et des décoctions d'épices.

BORDEAUX

AOC PESSAC-LEOGNAN · 2019 · Château Malartic Lagravière 140,00
Un nez profond de fruits noirs, légèrement épicé, une bouche satinée, très équilibrée finissant sur des notes de chocolat.

SAINT-JULIEN · 2017 · AOC SAINT-JULIEN · Château Léoville Barton 230,00
Ce nectar exprime un nez épicé, floral et sur les fruits frais. Une bouche des plus suave et gourmande agrément le vin pour laisser une finale tout en finesse.

VALLÉE DU RHÔNE

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE · 2014 · AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE · Domaine du Vieux Télégraphe 170,00
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...

LA CHATILLONNE · 2017 · 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.



CHÈRE AMIÈ

HORAIRES D'OUVERTURE :

Ouvert tous les jours de 12:00 à 01:30 - cuisine servie jusqu'à minuit.

WWW.CHERE-AMIE.FR

Chef de cuisine :
Alexandre Haudenschild

Chef pâtissier :
Rémi Sorbier

Chère Amie accepte les modes de règlement suivants :

*Espèces, Cartes bancaires, Tickets restaurant, chèques restaurant,
chèques déjeuner, chèques de table et chèques vacances.*

Chère Amie n'accepte pas les chèques, merci de votre compréhension.

design - décorateur Chère Amie : **Pascal Claude Drach**