



# CHÈRE AMIE

LES VINS

# NOS BLANCS

WHITE WINES · WEISSWEINE

75 cl

---

## ALSACE

---

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

---

## RHÔNE

---

<b>BONS JU</b> · VDF · <i>Domaine Graveirette</i> · <b>NATURE</b>	<b>31,00</b>
<i>Un vin rond, frais &amp; suave, avec une belle sucrosité.</i>	
<b>MANTIGNY</b> · VDF · <i>Domaine J.F Debourg</i> · <b>NATURE</b>	<b>39,00</b>
<i>Un assemblage chardonnay et viognier très bien maîtrisé, du gras et de la fraîcheur...</i>	
<b>RÉSERVE DES SEIGNEURS</b> · AOP CAIRANNE · <i>Domaine de l'Oratoire Saint Martin</i> · <b>BIO</b>	<b>46,00</b>
<i>Vin de terroir subtil mais complexe, il est délicat et tendu, doté d'une belle minéralité.</i>	
<b>VACQUEYRAS</b> · AOP VACQUEYRAS · <i>Domaine de La Ganse</i> · <b>BIO</b>	<b>48,00</b>
<i>De la fraîcheur et de l'élégance. Millésime aérien, faisant ressortir des fruits avec des notes briochées.</i>	

---

## LOIRE

---

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

---

## BERGERAC

---

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

---

## BORDEAUX

---

- PESSAC-LEOGNAN · 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.*
- 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

---

- CHILI · MAPU RESERVA · CHARDONNAY · Baron Philippe de Rothschild** 29,50  
*Un chardonnay gourmand et rond, des notes de fruits et un final délicatement boisé.*
- ITALIE · NIHAL · DOC SICILE · Domaine Todaro · NATURE** 34,50  
*Frais et minéral, 100% Grillo (cépage emblématique de Sicile), notes d'agrumes, fruitées & légèrement herbacées*
- AUSTRALIE · MAX'S · 100% CHARDONNAY · Domaine Penfold's** 56,00  
*Agréable sensation en bouche avec des notes minérales et un léger fruité.*

Certains de nos vins peuvent contenir des sulfites

# NOS ROUGES

RED WINES · ROTWEINE

75 cl

---

---

## ALSACE

---

---

<b>CUVÉE PINOT · AOC ALSACE · Domaine Einhart · NATURE</b>	<b>28,50</b>
<i>Un pinot noir de macération, très juteux et fruité.</i>	
<b>ROUGE D'OTTROTT · AOC ROUGE D'OTTROTT · Domaine Vonville · BIO</b>	<b>28,50</b>
<i>Un pinot noir élevé 9 mois en foudre de chêne. Fruité, élégant et délicat.</i>	
<b>CHARLES À CARL · AOC ROUGE D'OTTROTT · Domaine Vonville</b>	<b>56,00</b>
<i>Un pinot noir issu des plus vieilles vignes de 70 ans, il offre un vin complexe, de quoi faire succomber un bourguignon.</i>	
<b>PINOT NOIR · CUVE 7 RÉSERVE 2017 · AOC ALSACE · Domaine Trimbach · BIO</b>	<b>59,00</b>
<i>Un fruit généreux, gourmand et d'une finesse remarquable !.</i>	

---

---

## RHÔNE

---

---

<b>LA FOLIE DES FRÈRES · AOC CÔTES-DU-RHÔNE · Domaine les Ondines · BIO</b>	<b>23,50</b>
<i>Souple et gourmand avec des tanins fondus. Un vrai Côtes-du-Rhône.</i>	
<b>VACQUEYRAS · AOP VACQUEYRAS · Domaine de La Ganse · BIO</b>	<b>42,00</b>
<i>Les tannins sont soyeux, ils confèrent une structure sans agressivité. La finale est corsée.</i>	
<b>RÉSERVE DES SEIGNEURS · AOP CAIRANNE · Domaine de l'Oratoire Saint Martin · BIO</b>	<b>49,00</b>
<i>Vin de terroir, on retrouve en bouche des notes de fruits rouges et une belle trame tannique.</i>	
<b>LA TRUFFIÈRE · AOP GRIGNAN-LES-ADHÉMAR · Domaine Grangeneuve</b>	<b>52,00</b>
<i>La générosité de cette belle cuvée est équilibrée par une fraîcheur et des tannins maîtrisés.</i>	

---

---

## LOIRE

---

---

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

---

---

## BORDEAUX

---

---

<b>BLAYE · AOC CÔTES-DE-BORDEAUX · Château Vieux Charron</b>	<b>28,00</b>
<i>Vin aux notes de fruits confits, chocolatées avec des tanins soyeux et tendres.</i>	
<b>GRANDE RÉSERVE SAINT-ÉMILION · AOC SAINT-ÉMILION · Maison Kressmann</b>	<b>38,00</b>
<i>La bouche est raffinée et délicate, avec une belle richesse aromatique et une structure tannique solide.</i>	
<b>LALANDE-DE-POMEROL · AOC LALANDE-DE-POMEROL · Château Haut Caillou</b>	<b>50,00</b>
<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

- 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.*
- SCELERATA · 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

- CHILI · MAPU RESERVA · CARMENÈRE · Baron Philippe de Rothschild** 28,50  
*Attaque très équilibrée, des tannins ronds et doux, ainsi que des notes épicées.*
- 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<sup>ER</sup> 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

---

---

### VALLÉE DU RHÔNE

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE · 20\_\_ · 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 · 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.*

### BOURGOGNE

**AOC NUITS-SAINT-GEORGES 1<sup>ER</sup> 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.*

### 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 Angélys*** 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 Angélys.*



# 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](http://pascalclaudedrach.com)