

\*\*\*  
BAR BISTRO  
DEPUIS 1990  
\*\*\*

# LE GARAGE AMSTERDAM DÉJEUNER

\*\*\*  
BAR BISTRO  
DEPUIS 1990  
\*\*\*



## Les Entrées

- PIZZA TONIJSN** ..... €19,50  
de enige echte, honestly stolen  
from The Mercer, NY
- STEAK TARTARE** ..... €17,50  
een "petit" zoals we dat zeggen,  
niet minder lekker, met toast
- CAESARSALADE** ..... €15,-  
met de vertrouwde dressing  
van Clark uit The Bold & the Beautiful
- OESTERS, PLATTE ZEEUWSE** .... €37,50  
per 6, nature, klassiek (vinaigrette),  
bloody of gratiné
- OESTERS, FINE CLAIRE** ..... €26,50  
per 6, nature, klassiek (vinaigrette),  
bloody of gratiné
- ✓ **LINZENSALADE** ..... €15,-  
ook een beetje een klassieker, met feta,  
tomaat en savora mosterd

## Les Plats

- CATCH OF THE DAY** ..... €25,-  
vers gevangen en zo op het bord
- POULET NOIR** ..... €24,-  
een echte kip, wat steviger dan normaal,  
op de mooiste manier bereid: aan de  
rôtissoire
- TOURNEDOS** ..... €32,50  
het mooiste stukje van de haas  
\*met goie gras 30 gram + €9,50
- SUKADE RENDANG** ..... €25,-  
langzaam gegaarde kalfssukade  
met de smaken uit Indonesië

## Les Desserts

- FROMAGE** ..... €4,50  
van onze kaaswagen, per stukje
- CRÈME BRÛLÉE** ..... €10,-  
gebrand met de brûleur, zo uit de  
hete oven
- CHOCOLADEMOULLEUX** ..... €10,-  
à la minute gebakken en zacht  
van binnen

### \*\*\* Chefs special

vraag onze chef naar de special  
van de dag!

€29,50  
VOOR 2 GANGEN  
EN EEN GLAS WIJN

LE GARAGE AMSTERDAM

# LE DINER



## Les Entrées

- PIZZA TONIJSN** ..... €19,50  
de enige echte, honestly stolen  
from The Mercer, NY
- STEAK TARTARE** ..... €17,50  
een "petit" zoals we dat zeggen,  
niet minder lekker, met toast
- CAESARSALADE** ..... €15,-  
met de vertrouwde dressing  
van Clark uit The Bold & the Beautiful
- FOIE GRAS** ..... €21,-  
klassieke terrine gemaakt volgens  
de regel der kunst
- ESCARGOTS** ..... €12,50  
6 stuks, waarom zou je het wiel opnieuw  
willen uitvinden
- ✓ **RODE BIET** ..... €15,-  
als tartaar met een sorbet van  
Savora mosterd, want biet is "hot"
- VISSOEP** ..... €17,50  
zoals de vissers van Port Cros  
hem eten!
- ✓ **LINZENSALADE** ..... €15,-  
ook een beetje een klassieker, met feta,  
tomaat en savora mosterd
- ✓ **GRAVAD LAX** ..... €15,-  
van watermeloen met dille crème,  
want ook klassiek kan modern zijn
- OESTERS, PLATTE ZEEUWSE** .... €37,50  
per 6, nature, klassiek (vinaigrette),  
bloody of gratiné
- OESTERS, FINE CLAIRE** ..... €26,50  
per 6, nature, klassiek (vinaigrette),  
bloody of gratiné

## Les Plats

- CATCH OF THE DAY** ..... €25,-  
vers gevangen en zo op het bord
- TARBOT** ..... €27,50  
met een saus van langoustine en  
lardo Colonnata, smakelijke eenvoud
- RIB EYE (250 GR)** ..... €35,-  
Hollandse melkkoe uit de Brabantse wei,  
8 weken gerijpt, hier zijn ze in Japan  
jaloers op, met béarnaisesaus
- POULET NOIR** ..... €24,-  
een echte kip, wat steviger dan normaal,  
op de mooiste manier bereid: aan de  
rôtissoire
- STEAK TARTARE** ..... €22,50  
aan tafel bereid naar uw smaak
- TOURNEDOS** ..... €32,50  
het mooiste stukje van de haas  
\*met foie gras 30 gram + €9,50
- KOOLVIS** ..... €26,50  
à la Tom ka kai, want de liefde  
voor de Oriënt blijft
- SUKADE RENDANG** ..... €25,-  
langzaam gegaarde kalfssukade  
met de smaken uit Indonesië
- ✓ **RAVIOLI'S** ..... €22,50  
van paddestoel en parmezaan met  
een schuim van topinamboer, winterse  
smaken in een zomers jasje

## Plats d'accompagnement

- BROOD** ..... €4,50  
olijfolie en boerenboter
- KROPSLA** ..... €5,50  
met Franse dressing
- HARICOTS VERT** ..... €5,50  
lekker vers en kort geblancheerd
- GEGRILDE UI & BIET** ..... €5,50
- VERSE FRITES** ..... €5,50  
met onze bekende eigen mayo!

## Doux et Fromage

- FROMAGE** ..... €4,50  
van onze kaaswagen, per stukje
- CRÈME BRÛLÉE** ..... €10,-  
gebrand met de brûleur, zo uit de  
hete oven
- CANDYBAR** ..... €10,-  
met tonkabonenijs, onze variatie op  
de oude bekende 'Koetjesreep'!
- WORTELTAART** ..... €10,-  
met kaneelijs, maar op onze  
eigenwijze wijze!
- MOELLEUX AU CHOCOLAT** ..... €10,-  
à la minute gebakken en zacht  
van binnen
- ÎLE FLOTTANTE** ..... €10,-  
zoete lucht, al sinds jaar en dag  
een klassieker

## Menu Maison

- ESCARGOTS**  
6 stuks, waarom zou je het wiel opnieuw  
willen uitvinden
- LINZENSALADE**  
ook een beetje een klassieker, met feta,  
tomaat en Savora mosterd
- CAESARSALADE**  
met de vertrouwde dressing  
van Clark uit The Bold & the Beautiful
- \*\*\*
- KOOLVIS**  
à la Tom ka kai, want de liefde  
voor de Oriënt blijft
- SUKADE RENDANG**  
langzaam gegaarde kalfssukade met de  
smaken uit Indonesië
- ✓ **RAVIOLI'S**  
van paddestoel en parmezaan met  
een schuim van topinamboer, winterse  
smaken in een zomers jasje
- \*\*\*
- ÎLE FLOTTANTE**  
zoete lucht,  
al sinds jaar en dag een klassieker
- FROMAGE**  
een keuze uit 3 kazen van onze kaaswagen
- MOELLEUX AU CHOCOLAT**  
à la minute gebakken en zacht van binnen
- \*\*\*  
€29,75  
VOOR 2 GANGEN  
€37,00  
VOOR 3 GANGEN

\*\*\*

### Spécial sur demande

**BEEF WELLINGTON**  
de ultieme kerstklassieker smaakt altijd  
2 dagen van tevoren bestellen

**PRESSE DE CANARD**  
zoals ze het ook doen in Tour D'Argent in Parijs.

LE GARAGE AMSTERDAM

# LES DESSERTS



\*\*\*  
BAR BISTRO  
DEPUIS 1990  
\*\*\*

\*\*\*  
BAR BISTRO  
DEPUIS 1990  
\*\*\*

## Les Desserts

- KAAS VAN L'AMUSE (PER STUKJE)** .... €4,50  
een selectie van kazen van de kaaswagen  
lekker met Banyuls, €6,50 per glas
- CANDYBAR** .... €10,-  
met tonkabonenijs, onze variatie op  
de oude bekende 'Koetjesreep'!  
lekker met Moscato d'Asti, €6,50 per glas.
- CRÈME BRÛLÉE** .... €10,-  
gebrand met de brûleur, zo uit de hete oven  
lekker met Don Pappa Rhum, €6,50 per glas
- WORTELTAART** .... €10,-  
met kaneelijs, maar op onze eigenwijze wijze!  
lekker met Sauternes, €8,50 per glas

\*\*\* MENU MAISON DESSERTS \*\*\*

- CHOCOLADEMOULLEUX**  
à la minute gebakken en zacht van binnen  
lekker met PX, €7,50 per glas
- ÎLE FLOTTANTE**  
zoete lucht, al sinds jaar en dag een klassieker in Le Garage  
lekker met Muscat Beaumes de Venice, €7,50 per glas
- FROMAGE**  
een selectie van 3 kazen van de kaaswagen  
lekker met Banyuls, €6,50 per glas

## Vins de Dessert

- CHATEAU PETIT VERDRINES** ..... €10,-  
2015 . Sauternes
- DOMAINE JABOULET** ..... €7,50  
2014 . Muscat de Beaumes de Venise
- MOSCATO D'ASTI** ..... €6,50  
2018 . D'Asti

## Port

- QUINTA DE NOVAL** ..... €5,50

Voor overige dessertwijnen,  
vraag naar onze wijnkaart.

## Digestives

- COGNAC**
- RAGNAUS-SABOURIN V.S.** ..... €7,50
- DELAMAIN PALE&DRY** ..... €12,-
- PAUL GIRAUD VIEILLE RESERVE** ..... €15,-
- CALVADOS**
- MICHEL BEUCHER** ..... €7,50
- DUPONT** ..... €6,50

\*\*\*