

LE DINER



Petit plats

- ✓ **AMSTERDAMS ZUUR** €6,50
een Amsterdamse klassieker voor de nodige "refreshment"
- LOUMAN GRILLWORST** €8,50
in eigen kruiden mengsel, zoals ooit in de oude tijd!
- VAN DOBBEN BITTERBALLEN** .. €8,50
per 6, met Zaanse mosterd
I rest my case!
- GARNALEN KROKETJES** €12,50
per 3, van Holtkamp met peterselie & limoen mayo, waarom zelf doen als een ander het beter kan?
- ✓ **OUDE BEEMSTER KAAS** €8,50
een eigen adresje op de Dapper, 4 jaar oud!
- BLOODY OESTERS** €13,50
per 3, met een bietenmosterd, zoet & zout, yin & yang
- VIRGIN OESTERS** €13,50
per 3, voor wie van puur houdt, met wellicht ui & azijn?
- OESTER GEGRATINEERD** €14,50
per 3, met bearnaise, old school, noblesse oblige!
- OESTERS, PLATTE ZEEUWSE** ... €18,50
per 3, virgin, klassiek (vinaigrette), bloody of gratiné

Les Entrées

- PIZZA TONIJN** €19,50
de enige echte, honestly stolen from The Mercer, NY
✓ *vegetarische optie ook mogelijk €15,-
- STEAK TARTARE** €17,50
een "petit", geheel corona proof gemaakt en geserveerd
✓ *vegetarische optie ook mogelijk €15,-
- CAESARSALADE** €15,-
met de vertrouwde dressing van Clark uit The Bold & the Beautiful
- TERRINE DE FOIE GRAS** €21,-
klassieke terrine gemaakt volgens de regel der kunst
✓ *vegetarische optie ook mogelijk €15,-
- ESCARGOTS** €12,50
6 stuks, waarom zou je het wiel opnieuw willen uitvinden
- ✓ **LINZENSALADE** €15,-
ook een beetje een klassieker, met feta, tomaat en Savora mosterd
- OESTERS, FINE CLAIRE** €26,50
per 6, nature, klassiek (vinaigrette), bloody of gratiné
- OESTERS, PLATTE ZEEUWSE** ... €36,-
per 6, nature, klassiek (vinaigrette), bloody of gratiné
- VISSOEP** €17,50
zoals de vissers van Port Cros hem eten!

Les Plats

- STEAK TARTARE** €22,50
geheel corona proof gemaakt en geserveerd
- CATCH OF THE DAY** €25,-
vers gevangen en zo op het bord
- RIB EYE (300 GR)** €37,50
Hollandse melkkoe uit de Brabantse wei, 8 weken gerijpt, hier zijn ze in Japan jaloers op, met béarnaisesaus, pepersaus of madeirajus
*met foie gras 30 gram + €9,50
- POULET NOIR** €25,-
een echte kip, wat steviger dan normaal, op de mooiste manier bereid: aan de rôtissoire
- TOURNEDOS** €32,50
het mooiste en zachtste stukje van de haas, met peper- of bearnaisesaus
*met foie gras 30 gram + €9,50
- SUKADE STROGANOFF** €25,-
onze interpretatie van het winnende recept uit Sint Petersburg, met onze eigen sukade
- CURRY VONGOLE** €22,50
onze eigen curry met de waan van de dag, proef de inspiratie van vandaag
- ✓ **TAGLIATELLE** €22,50
met pompoen en feta, Mediterrane smaken voor de zomerse klank
- ✓ **ZILTIGE GROENTEN** €20,-
met lamsoor in een botersaus, een brainwave van land & zee

Plats d'accompagnement

- BROOD** €4.50
olijfolie en boerenboter
- KROPSLA** €5,50
met Franse dressing
- HARICOTS VERT** €5,50
lekker vers en kort geblancheerd
- VERSE FRITES** €5,50
met onze bekende eigen mayo!

Les Dessert

- PLATEAU DE FROMAGES** €13,50
een selectie van rijpe kazen, geselecteerd naar het seizoen
- CRÈME BRÛLÉE** €10,-
gebrand met de brûleur, zoals het hoort.
- ÎLE FLOTTANTE** €10,-
zoete lucht, al sinds jaar en dag een klassieker in Le Garage
- TARTE AU CHOCOLAT** €10,-
onze chef houdt van taarten en dat laat hij graag proeven
- TARTE AU CITRON** €10,-
zure citroen en zoete merengue, Yin en Jang, evenwicht zorgt voor een ideaal dessert!

Lieve gast

Bij Le Garage is iedereen weer welkom voor lunch en diner. Wij zijn er weer klaar voor maar onze manier van werken is anders dan je wellicht gewend bent. Voor jouw en onze veiligheid werken wij volgens de richtlijnen die zijn opgesteld door de overheid. Dankjewel voor je begrip en je medewerking.

Openingstijden

Van maandag tot vrijdag zijn wij geopend voor de lunch van 12:00u tot 15:00u.
Voor diner zijn we elke dag geopend van 17:30u tot 23:00u.

please share
#LEGARAGEAMSTERDAM