



LE GARAGE AMSTERDAM

CARTE DU GARAGE

OPEN VAN DINSDAG TOT EN MET ZATERDAG VOOR LUNCH & DINER



OM TE DELEN / BAR KAART

Petit plats à partager

- TERRINE DE MAISON** €14,50
huisgemaakt, van kalf met een pietsje varken, kom er maar 'ns om
- TERRINE DE FOIE GRAS** €23,50
de kunst van en de ambacht voor een mooie terrine proeft u hier
- ESCARGOTS** €14,-
6 stuks, klassiek gegratineerd, zoals u bij ons gewend bent, noblesse oblige
- FINES CLAIRE 3** €14,50
uit Frankrijk, met de mooie ziltige smaak zoals u ze wilt; naturel, bloody of gegratineerd
- FINES CLAIRE 6** €28,50
uit Frankrijk, met de mooie ziltige smaak zoals u ze wilt; naturel, bloody of gegratineerd
- PLATTE ZEEUWSE 3** €19,50
de mooie 4 nullen uit Zeeland, onze trots zoals u ze wilt; naturel, bloody of gegratineerd
- PLATTE ZEEUWSE 6** €39,-
de mooie 4 nullen uit Zeeland, onze trots zoals u ze wilt; naturel, bloody of gegratineerd
- GARNALEN KROKETJES** €15,50
van Holtkamp, omdat Kees de lekkerste maakt
- BITTERBALLEN** €10,-
per 6, je kunt er maar ineens trek in hebben

CLUB NEXT DOOR!

OUI OUI! U LEEST HET GOED!
WIST U DAT WIJ 'NEXT DOOR'
EEN RUIMTE HEBBEN WAAR U MET
EEN GROEP, GEHEEL PRIVÉ EN NAAR
EIGEN WENS, EEN BIJZONDERE
AVOND KUNT VIERN?

NIEUWSGIERIG? VRAAG ONS
PERSONEEL VOOR MEER INFORMATIE
EN VOOR U HET WEET ZIT U
IN ONZE CLUB 'NEXT DOOR'

A BIENTÔT!

Les Entrées

- ✓ **PIZZA TONIÏN** €21,-
de enige echte, honestly stolen from The Mercer, NY, and improved *vegetarische optie €15,-
- ✓ **SALADE DU JOUR** €19,50
de inspiratie van de dag en de verse aanvoer verzorgen de ingrediënten van deze salade
- ZALM ROULLEAU** €19,50
gerookte zalm, avocado en komkommer, frisse smaken voor het begin van de lente
- LE PETIT TARTARE** €18,50
als voorgerecht of om te delen
- ✓ **GARNALENCOCKTAIL 2.0** €21,50
o zo beroemd in NL, tijd voor een aangepaste versie *vegetarische optie met paddenstoelen
- ✓ **HUZAREN SALADE** €18,50
de klassieke ingrediënten met zacht gegaard kalfssukade, want lekker kent geen leeftijd *vegetarische optie met paddenstoelen

Champagne

- UN VERRE LE GARAGE** €12,-
blanc de blancs
- UNE BOUTEILLE LE GARAGE** €79,50
blanc de blancs
- "R" DE RUINART** €110,-
brut
- RUINART** €145,-
blanc de blancs
- RUINART** €135,-
rosé
- RUINART MAGNUM** €250,-
blanc de blancs

Les Plats

- KABELJAUW CURRY** €27,50
zo'n gerecht waar telkens om gevraagd wordt, dus, op verzoek!
- KREEFT** €32,50
halve kreeft, met eigen saus, waarom moeilijk doen als het makkelijk kan!
*met caviar + €25,-
- ZEEBAARS** €27,50
gebakken, land en zee in een mooie combi
- LE GRANDE TARTARE** €26,-
als hoofdgerecht, de tartare wordt aan tafel bereid in onze tartare wagen, geheel naar uw wens!
- ENTRECOTE 150 GR** €29,50
een soort lady steak, minder vet maar niet minder smakelijk
- VEGA 2.0** €23,50
met koolrabi en bloemkool, dat ook groente eens de hoofdrol speelt

Specials

- CAVIAAR 30 GR** €99,50
blimis en garnituur
- RIB EYE 300 GR** €39,50
Hollandse melkkoe; ze grazen nog een aantal jaren af en bereiken zo een prachtige marmering
*met foie gras 30 gram + €9,50
- POULET NOIR** €29,50
Franse kippen, uit de weide, huis gepekeld en gedroogd en dan aan de rôti-soire, beter is er niet
*met truffel + €15,-
- TOURNEDOS ROSSINI** €59,50
het beroemde gerecht voor de beroemde componist, geserveerd voor 1 met croutons, foie gras, truffel en madeirasaus
- KAASWAGEN** €4,50*
op onze kaaswagen liggen divers soorten kaas uit het seizoen. *per soort/stuk

Les Desserts

- ÎLE FLOTTANTE** €11,-
zoete lucht, zachte meringue met vanille saus
- DAME BLANCHE 2.0** €11,-
zo een oude bekende, die hebben we in een nieuw jasje gestoken
- CRÈME BRÛLÉE** €11,-
gebrand met de brûleur, zoals het hoort
- LG PASSION** €11,-
passievrucht, de passion met pasen, we konden niet achter blijven
- AARDBEI** €11,-
hoe lekker kan dat zijn

Sides

- VERSE FRITES** €6,-
nog steeds in de geest van Heston, koken, koelen, frituren, en dat twee maal
- BROOD** €5,-
van Menno, afgebakken met Geurnesey boter en Arbequina olijfolie
- SALADE** €5,50
de lekkerste soorten met onze eigen dressing
- SAUZEN VAN LE GARAGE**
bearnaisesaus, pepersaus en madeirasaus

Suppléments

- TRUFFEL** €15,-
seizoen van de zomertruffel
- CAVIAAR 10 GR** €25,-
een flinke lepel extra caviar
- FOIE GRAS** €10,-
gebakken eendenlever
