



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 FOIE GRAS** €23,50
eendenlever - tomaat - crostini
de kunst van en de ambacht voor een mooie terrine
proeft u hier
- ESCARGOTS 6X** €14,-
slakken - kruidenboter - soldaatjes
klassiek gegratineerd zoals u bij ons gewend bent,
noblesse oblige
- FINES CLAIRE 3/6** €14,50/€28,50
oesters - naturel, bloody of gegratineerd.
uit Frankrijk, met die mooie ziltige smaak
- GARNALEN KROKETJES** €15,50
van Holtkamp, omdat Kees de lekkerste maakt
- KAVIAAR 30G** €90,-
kaviaar - blini's - garni
kweek van Anna Dutch met klassiek garnituur

Les Entrées

- ✓ **PIZZA TONIJN** €21,-
tonijn - ricotta - wasabi - soya
de enige echte, honestly stolen from The Mercer,
NY, and improved
*vegetarische optie met courgette €19,-
- TERRINE DE MAISON** €16,50
kalf - varken - pistache
huisgemaakt, kom er maar 'ns om
- ✓ **SALADE DU JOUR** €19,50
l'inspiration de la cuisine
de inspiratie en de verse aanvoer van de dag
maken deze salade
- LE PETIT TARTARE** €19,50
bavette - eigeel - garnituur
zoals u hem wilt, als entrée of om te delen
- LANGOSTINE CARPACCIO** €21,-
bloemkool - rivierkreeft - chorizo
een brainwave van land en zee en hoe
zij harmoniëren.
- ✓ **BURRATA** €19,50
tomaat - basilicum - komkommer
The usual summer suspects, maar dan
toch even anders.

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
zoete aardappel - cashew - kool
Zo'n gerecht waar telkens om gevraagd wordt,
dus op verzoek
- CATCH OF THE DAY** €27,50
dat wat de vissers vangen belandt op uw bord
- VEGA NAVET** €24,50
boontjes - dopwert - lavas
mag eindelijk de groente een hoofdrol spelen
- POULET NOIR** €29,50
de la rôtisserie - pekel - dragon - eigen jus
Franse kippen, gepekeld en gedroogd en dan
aan de rotissoir, beter is er niet
- LE GRANDE TARTARE** €26,-
bavette - condiments
aan tafel bereid zoals u hem wenst
- TEXELS LAM** €37,50
doperwt - spruiten - eigen jus
De chef heeft een heel lam verwerkt tot dit mooie
gerecht, geheel van Hollandse bodem.
- RIB EYE** €39,50
bosui - spinazie - saus
van de Hollandse melkkoe, nog even in de weide
voor een schitterende marmering
- TOURNEDOS ROSSINI** €58,50
filet Mignon - truffel - foie gras - Madeirasaus
het beroemde gerecht van de beroemde componist



MENU (BIB)GOURMAND;
€ 39,50 VOOR TWEE GANGEN.

WE HADDEN EEN BIB EN DIE WILLEN WE GRAAG WEER.
ONZE KEUKEN, ONDER LEIDING VAN CHEF PHILIPPE SCHURING,
VERDIENT DAT ONS INZIENS OOK. WE KOKEN MET DAGVERSE
PRODUCTEN, VOORNAMELIJK UIT DE STREEK OF NEDERLAND.
MET PASSIE EN SMAAK MAAKT DE KEUKEN BRIGADE
DE SMAKELIJKSTE GERECHTEN. DEZE GERECHTEN GEVEN WIJ
AAN MET EEN RODE KOKSMUTS, DE TOQUE.

Les Desserts

- DAME BLANCHE 2.0** €11,-
chocola - vanille - room
zo'n oude bekende, die hebben we in een
nieuw jasje gestoken
- CRÈME BRÛLÉE** €11,-
vanille - citrus - gebrande suiker
gebrand met de brûleur, zoals het hoort
- ÎLE FLOTTANTE** €11,-
gepocheerde merengue - vanille - caramel
zoete lucht, het ideale dessert!
- TACKY MELON** €11,-
blauwe kaas - witte chocolade - druiven
Een creatie van fris, zout en zoet...
- KAASWAGEN (PER STUK)** €5,-
noten - brood - eigen compote
Wij selecteren een keuze uit seizoenskazen
waaruit u weer kunt kiezen!

Les Accompagnements

- BROOD** €5,-
zuurdesem bol - Geursney boter - olijfolie
- VERSE FRITES** €6,-
huisgemaakte triple-baked friet met
huisgemaakte mayo
- SALADE** €5,50
side salade met huisgemaakte Franse dressing
- GROENTEN** €6,-
verschillende bereidingen van groenten
wisselend per seizoen

Les Supplements

- TRUFFEL** €15,-
seizoen van de zomer truffel
- KAVIAAR** €15,-
een flinke lepel extra kaviaar
- FOIE GRAS** €15,-
gebakken eendenlever
