



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** €24,50
eendenlever - tomaat - crostini
Het maken van een terrine is een ambacht, en onze chef verstaat die.
- ESCARGOTS 6X** €15,-
slakken - kruidenboter - brood
Gegratineerd, dakloos maar in hun eigen jacuzzi van kruidenboter.
- FINES CLAIRE 3/6** €14,50/€28,50
oesters - naturel, bloody of gegratineerd
De kleine, lekkerste van de Bretonse kust, geserveerd zoals u ze wenst.
- PLATTE ZEEUWSE 3/6** €25/€50,-
oesters - naturel, bloody of gegratineerd
De 4 nullen uit Zeeland, onze trots. Iets steviger en voller van smaak.
- GARNALEN KROKETJES 3 STUKS** €15,50
Sinds Kees H. ons af en toe vereerd, zijn wij helemaal om, de lekkerste.
- KAVIAAR 30G** €99,50
blini - ei - garnituur
Mooie kweek kaviaar op klassieke wijze met z'n toebehoren.

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 VIEREN?

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

A BIENTÔT!

Les Entrées

- TERRINE DE MAISON** 🍷 €17,50
kalf - varken - pistache
De terrine beleeft een revival, hier proeft u waarom.
- ✓ **PIZZA TONIÏN** €22,50
ricotta - wasabi - soya
Met trots kunnen we zeggen; het meest gekopieerde gerecht van NL, hier in de bakermat.
*vegetarische optie met courgette €19,-
- TERRINE VAN OCTOPUS** 🍷 €19,50
komkommer - kroepoek - venkel
Een vleugje Méditerranée op het bord.
- ✓ **SALADE DU SAISON** €19,50
De inspiratie van het seizoen en de smaak uit de keuken.
- LE PETIT TARTARE** €19,50
bavette - ei - crouton
Aan tafel gemaakt zoals u hem wilt.
- ✓ **OOSTERSE HUZAREN SALADE** €21,50
gekonfijte eend - hoi sin - wortel
Een oriëntaalse variatie op de huzaren salade, want ook die is weer hot.
*vegetarische optie met oesterzwam voor €17,50
- ✓ **AJO BLANCO** 🍷 €19,50
aubergine - bulgur - belper knol
De beroemde koude soep van amandelen maar dan net iets anders.

Champagne

- UN VERRE LE GARAGE** €12,-
blanc de blancs
- UNE BOUTEILLE LE GARAGE** €79,50
blanc de blancs
- "R" DE RUINART** €125,-
brut
- RUINART** €165,-
blanc de blancs
- RUINART** €150,-
rosé
- RUINART MAGNUM** €250,-
blanc de blancs

Les Plats

- ✓ **KABELJAUW CURRY** 🍷 €29,50
bataat - cashew - kool
Dit is ondertussen een signature dish!
*vegetarische optie met aubergine voor €24,50
- POULET NOIR DU ROTISOIR** 🍷 €29,50
jacuzzi - pekel - rotisoir
Wat wij al niet doen voor een lekkere kip.
- ✓ **PAREL RISOTTO** 🍷 €24,50
paddenstoelen - parmezaan - boter
De herfst heeft ook zijn voordelen, paddenstoelen.
- CATCH OF THE DAY** €32,50
Dat wat de vissers vangen belandt op uw bord.
- ✓ **COQUILLES** €32,50
bloemkool - sherry - hazelnoot
Onze favoriet van vorig jaar tot de lockdown, dus op eigen verzoek.
*vegetarische optie met koningsboleet voor €24,50
- LE GRANDE TARTARE** €27,50
bavette - ei - crouton
Aan tafel gemaakt zoals u hem wilt.
- RIB EYE** €42,50
knolselderij - paddestoel - saus
Van de Hollandse melkkoe, nog even in de weide voor een schitterende marmering.
- TOURNEDOS ROSSINI** €62,50
filet Mignon - truffel - foie gras - Madeirasaus
Het beroemde gerecht van de beroemde componist.
- WILD** €37,50
eend - hert - haas
Met de kalender mee bieden wij wild aan.
Van onze eigen jager Arie.

Les Accompagnements

- BROOD** €5,50
Zuurdesem bol met Geurnsey boter en olijfolie.
- VERSE FRITES** €7,-
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 Desserts

- DAME BLANCHE 2.0** €11,-
chocola - vanille - slagroom
Een eigen creatie geïnspireerd op de klassieker.
- CRÈME BRÛLÉE** €11,-
vanille - room - rietsuiker
De enige die nog gebrand wordt met het ijzer, onovertroffen.
- ÎLE FLOTTANTE** €11,-
lucht - ei - suiker
Volgens Joop B. Zoete lucht, het ideale dessert!
- MICHAEL'S APPELTAARTJE** €11,-
appel - kaneel - suikerbrood
De enige taart die geen taart is, maar wel met alles wat een taart zou kunnen zijn.
- PUMPKIN TOFFEE** €11,-
pompoe - pecan - roggebrood
Een brainwave die herfstsmaken tot een dessert maken.
- KAASWAGEN (PER STUK)** €5,-
notenbrood - compote - kaas
Maak zelf een keuze uit de selectie op de kaaswagen.

Les Supplements

- TRUFFEL** €17,50
Van het seizoen.
- KAVIAAR** €15,-
Een flinke lepel extra kaviaar.
- FOIE GRAS** €15,-
Gebakken eendenlever.



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.
