



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** €26,-
eendenlever - tomaat - crostini
Het maken van een terrine is een ambacht die onze chef verstaat
- ESCARGOTS 6x** €15,-
slakken - kruidenboter - soldaatjes
Gegratineerd en dakloos maar in hun eigen jacuzzi van kruidenboter
- FINES CLAIRE 3x / 6x** €14,50 / €28,50
naturel - bloody - gratineerd. Zoals u wenst
De kleine en lekkerste oesters van de Bretonse kust
- PLATTE ZEEUWSE 3x / 6x** €25 / €50,-
naturel - bloody - gratineerd. Zoals u wenst
De 4 nullen uit Zeeland, onze trots. Iets steviger en voller van smaak
- GARNALEN KROKETJES 3x** €15,50
garnaal - citrus - mayonaise
Sinds Kees Holtkamp ons af en toe vereerd, zijn wij helemaal om. De lekkerste
- KAVIAAR 28 GRAM** €99,50
blini's - ei - garnituur
Mooie kweek kaviaar op klassieke wijze met al z'n toebehoren

Les Favoris

MET VEEL PASSIE STELLEN WE DE MENUKAART EN WIJNKAART SAMEN. EN DAAR ZIT NATUURLIJK HEEL VEEL VAN ONS ZELF IN.

MAAR WAT VINDT PHILIPPE, ONZE CHEF NU HET LEKKERST EN WELKE WIJNEN ZIJN ER OPTIMAAL BIJ DEZE GERECHTEN? DAT VERSCHILT, IN AANBOD EN HET MOMENT.

DAAROM, NIEUW IN LE GARAGE, MENU LES FAVORIS. VIER GERECHTEN DIE CHEF SELECTEERT BEGELEID DOOR EEN GLAS UITGEZOCHT DOOR ERWIN.

GEEN KEUZE MAKEN, SOMS IS DAT OOK GEWOON LEKKER!

- MENU 4 GANGEN €75,-
EXTRA GANG €15,-
WIJN ARRANGEMENT €35,-

Les Entrées

- TERRINE DE MAISON** €18,50
kalf - varken - pistache
De terrine beleeft een revival, hier proeft u waarom
- PIZZA TONIJN** €22,50
filodeeg - ricotta - soja
Met trots kunnen we zeggen: het meest gekopieerde gerecht van NL, hier in de bakermat
*vegetarische optie voor €19,-
- ROULEAU VAN BBQ PREI** €19,50
nori - yuzu - hangop
'Asperges du pauvre', vroeger. Nu verdient deze groente zijn eigen podium
- SALADE DU SAISON** €19,50
De inspiratie van het seizoen en de smaak uit onze keuken
- LE PETIT TARTARE** €19,50
bavette - eigeel - garnituur
Overall geserveerd, maar nergens zo lekker als hier. En dat zijn niet onze eigen woorden
- OEUF DUR MAYONAISE 2.0** €18,50
huzarensalade - luchtige mayo - croutons
Echt een chefs gerecht! Zijn trots en het heeft alles om een nieuwe klassieker te worden
- KRABSALADE** €23,50
venkel - knolselderij - avocado
Aardse smaken met het mooie uit de zee, onze guilty pleasure
*vegetarische optie voor €18,50

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 Plats

- KABELJAUW** €31,50
fregola - venkel - beurre blanc
Een vleugje Italiaans, een vleugje Frans of hoe die eenheid kan smaken
*vegetarische optie voor €25,-
- KOOL** €28,50
koolrabi - spitskool - sambai schuim
Kool, de nieuwe ster en ook hier heeft Philippe een werelds gerecht van gemaakt
- LE GRANDE TARTARE** €27,50
bavette - eigeel - crouton
Tja, wat kun je zeggen, na bijna 30 jaar blijft men er voor komen
- CATCH OF THE DAY** €37,50
Wat wordt gevangen door de vissers en met veel creativiteit bereidt door onze keuken
- LANGOUSTINE** €32,50
pompoen - rijst - curry
Onze geroemde curry nu met langoustine, wat zoet, zuur, pit en een flinke toef liefde!
*vegetarische optie voor €25,50
- RIB EYE MET BEARNAISE ± 300 GRAM** €43,50
knol - prei-ui - paddenstoel
Zoals de traditie voorschrijft, mooi rijp gegrild vlees eet je met, uiteraard, vers getikte bearnaise
- POULET NOIR DU ROTISOIR** €31,50
pekkel - dragon - jus
Vrije uitloop kip uit Frankrijk, de liefde voor en van onze keuken en een sublieme bereiding. Say no more!
- TOURNEDOS ROSSINI** €62,50
truffel - foie gras - madeira
Beroemd door de componist en chef, maar wij hebben er ondertussen ook naam mee gemaakt
- SUCADE** €31,50
aardappel - groene kool - schuim van paddenstoel
Het basis ingrediënt is sentiment, het olie stelletje, maar dan anno nu
*vegetarische optie voor €25,50

CLUB NEXT DOOR!

OUI OUI! 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? VRAAG HET ONZE BEDIENING.

À BIENTÔT!

Les Desserts

- DAME BLANCHE 2.0** €11,-
chocola - vanille - room
Een eigen creatie geïnspireerd op de klassieker
- CRÈME BRÛLÉE** €11,-
vanille - citrus - rietsuiker
De enige die nog gebrand word met het brûleur ijzer, onovertroffen
- ÎLE FLOTTANTE** €11,-
gepocheerde merengue - vanille - karamel
Volgens Joop B. zoete lucht. Het ideale dessert!
- CHOCO & KAAS** €11,-
pure chocolade - citrus - Belper Knolle
Het dessert voor chocoholics, hier zit alles in en de geraspte knol is als het zout op de karamel
- TARTE TARTIN** €11,-
vanille - citrus - tapioca
Ook hier zoeken we naar het ultieme doel, een perfecte tatin, dit is onze creatie
- KAASWAGEN KAAS PER STUK** €5,-
notenbrood - eigen compote
Eigen keuze uit de selectie op de kaaswagen

Les Supplements

- TRUFFEL** €20,-
Van het seizoen
- KAVIAAR** €17,50
Een flinke lepel extra
- FOIE GRAS** €17,50
Gebakken eendenlever, huisgemaakt

Les Accompagnements

- BROOD** €6,-
zuurdesembrood met Guernsey boter en olijfolie
- VERSE FRITES** €7,50
Huisgemaakte triple-baked friet met huisgemaakte mayo
- SIDE SALADE** €6,-
side salade met huisgemaakte Franse dressing
- GROENTEN** €6,-
Verschillende bereidingen van groenten wisselend per seizoen
