



LE GARAGE AMSTERDAM

CARTE DU GARAGE

OPEN VAN DINSDAG TOT EN MET ZATERDAG VOOR LUNCH & DINER



BIB GOURMAND MENU

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 liefde en passie maakt de keuken brigade de smakelijkste gerechten. De inspiratie van de dag bepaald welke gerechten wij u serveren. Aan tafel informeren wij u betreft de gerechten.

3 GANGEN - €49,50

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 Entrées

TERRINE DE MAISON €18,50
kalf - varken - pistache
De terrine beleeft een revival, hier proeft u waarom

ESCARGOTS 6x €16,-
slakken - kruidenboter - soldaatjes
Gegratineerd en dakloos maar in hun eigen jacuzzi van kruidenboter

GARNALEN KROKETJES 3x €16,50
garnaal - citrus - mayonaise
Sinds Kees Holtkamp ons af en toe vereerd, zijn wij helemaal om. De lekkerste

✓ **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,-

LE PETIT TARTARE €23,50
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

FINES CLAIRE 3x €15,-
naturel - bloody - gratineerd. Zoals u wenst
De kleine en lekkerste oesters van de Bretonse kust

LA-DI-DA MENU

Uiteraard kan er voor het concert worden gedineerd in Le Garage. We ontvangen u graag en serveren een menu, aan de hand van de chef. Deze houdt rekening met de tijd, zodat u de drie gangen ruim voor het concert genuttigt hebt. Dan is er zelfs nog tijd voor een koffie en kunt u rustig richting Concertgebouw.

3 GANGEN - €49,50

Les Plats

CATCH OF THE DAY €35,-
Wat wordt gevangen door de vissers en met veel creativiteit bereidt door onze keuken

LE GRANDE TARTARE €32,50
bavette - eigeel - crouton
Tja, wat kun je zeggen, na bijna 30 jaar blijft men er voor komen

POULET NOIR DU ROTISOIR €32,50
pekel - dragon - jus
Vrije uitloop kip uit Frankrijk, de liefde voor en van onze keuken en een sublieme bereiding. Say no more!

RIB EYE MET BEARNAISE ± 300 GRAM €42,50
knol - prei-ui - paddenstoel
Zoals de traditie voorschrijft, mooi rijp gegrild vlees eet je met, uiteraard, vers getikte bearnaise

ART MENU

In Le Garage hebben we een grote verbondenheid met kunst. Niet alleen omdat we omringt worden door de mooiste musea van ons land. Ook omdat we zelf een mooie collectie hebben. En natuurlijk alle creatieven die hier in 33 jaar het restaurant gefrequenteerd hebben. En wat is een mooiere afsluiting (of begin) van een museum bezoek om in Le Garage een Art menu te nuttigen!

3 GANGEN - €49,50

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!

KAASWAGEN KAAS PER STUK €5,-
notenbrood - eigen compote
Eigen keuze uit de selectie op de kaaswagen

Les Accompagnements

BROOD €7,50
zuurdesembrood met Guernsey boter en olijfolie

VERSE FRITES €7,50
Huisgemaakte triple-baked friet met huisgemaakte mayo

SALADE €7,-
side salade met huisgemaakte Franse dressing

HARICOTS €7,-
