

LE GARAGE A LA CARTE CLASSICS

- | | |
|--|----------------|
| ▪ VISSOEP , zoals de vissers uit Port-Cros 'm eten, met rouille Gruyère en croutons. | € 15,00 |
| ▪ CAESAR SALAD , sommige gerechten verdienen het een classic te worden. | € 12,50 |
| ▪ ESCARGOTS , naar ons beproefd recept. (1/2 of heel dozijn à € 18,50) | € 9,50 |
| ▪ PIZZA TONIJN , een pizza die geen pizza is, ontdekking uit N.Y. | € 17,50 |
| ▪ FOIE GRAS een 'evergreen' vooral dankzij de mooie terrine, en moderne touch. | € 19,50 |
| ▪ TERRINE MAISON , een goede terrine is een kunst en onze chef verstaat deze. | € 11,75 |
| - | |
| ▪ FINES CLAIRE , met onze fameuze bietenmosterd voor de bloody oysters! 1/2 dzn | € 19,50 |
| | dozijn € 37,50 |
| ▪ KAVIAAR met toebehoren, zoals de Tsaren het plachten te eten. 30 gram | € 75,- |
| - | |
| ▪ ZEETONG , op een klassieke manier, zoals het hoort, zwemmend in de boter. | € 45,00 |
| ▪ CATCH OF THE DAY , wat de vissers vangen vindt u op uw bord! | € 25,00 |
| ▪ ENTRECOTE , mooi gerijpt stuk vlees van de grill met een lobbige bearnaise. | € 27,50 |
| ▪ LADY STEAK , voor de ladies en diegene met bescheiden trek. | € 25,00 |
| ▪ POULET , van de rôtissoire, een mooiere bereiding is er niet. | € 19,75 |
| ▪ CANARD A LA PRESSE de beroemde bereiding uit Parijs. (per 2 personen) | € 99,50 |
| - | |
| ▪ CITROENTAART , zoet en fris, de ideale afsluiting van de maaltijd. | € 10,50 |
| ▪ CRÈME BRÛLÉE , ook al 27 jaar op de kaart, omdat we het authentiek doen met bruleurs. | € 9,50 |
| ▪ TARTE TATIN , ooit per ongeluk ontstaan bij de zusjes Tatin. | € 9,50 |
| ▪ ÎLE FLOTTANTE , een dessert moet zoet zijn, een hap zoete lucht, gemaakt van één ei. | € 9,50 |
| ▪ PLATEAU FROMAGE , een selectie van seizoenskazen, van . | € 15,00 |

STEAK TARTARE

- | | | |
|----------------------|----------|---------|
| STEAK TARTAAR | 90 gram | € 13,50 |
| STEAK TARTAAR | 175 gram | € 19,50 |
- Niet uit Le Garage weg te denken, de klassieker der klassiekers!

SAISON SPÉCIALE

WILDE EEND, momenteel het seizoen, op karkas gebraden.
Wij serveren hem in het geheel, dus ook voor de 2 kleine maagjes.
€ 35,00

SIDES

- | | |
|--------------|--------|
| Friet | € 5,00 |
| Puree | € 5,00 |
| Groenten | € 5,00 |
| Salade Mêlée | € 5,00 |

MENU MAISON € 37,-

VOORGERECHTEN: (BIB GOURMAND MENU)

MOSELLTJES, à la crème. Een beetje Frans en een beetje Thais, om het zomerse gevoel nog even vast te houden.

Suggestie: Muscadet, Loire, Frankrijk € 5,50 per glas.

- of -

ROULEAU van RUNDERSUKADE, met appel en knolselder. Jong/oud, yin/yang, gewoon een mooie combinatie.

Suggestie: Vermentino, Italië € 5,50 per glas.

- of -

TOMATENBOUILLON, 64 gr dooier,, groenten zijn de nieuwe uitdaging, proef waarom.

Suggestie: Riesling, Mosel € 5,50 per glas.

HOOFDGERECHTEN:

HOUTDUIF, klassiek gebraden met een crème van mais. Om de grpte meesters te eren.

Suggestie: Syrah, Jaboulet, Cotes du Rhone € 5,50 per glas.

- of -

HARDER, met gerookte bloemkool. Hartig, zuur en rook, stoere smaken voor een elegant gerecht.

Suggestie: Chardonnay, Abbots & Delaunay € 5,50 per glas.

- of -

PORTO BELLO, met blauwe kaas. Soms is het niet het idee maar de uitvoering..

Suggestie: Gamay, Loire. € 5,50 per glas.

NAGERECHTEN:

TARTE FINE, van nectarine, waar Frankrijk voor om zou rijden.

Suggestie: Muscat Beaume de Venise € 7,50 per glas.

- of -

CRÈME CAMEL, klinkt klassiek maar niet alles is zoals het klinkt.

Suggestie: Kaneel likeur € 4,75 per glas.

- of -

KAAS, drie mooie stukjes voor wie geen zoet wil.

Ook als extra 4e gang te bestellen voor het dessert.

Suggestie: Kopke Port € 5,50 per glas.

(3 gangen € 37,00 en 2 gangen € 29,00)



Bib Gourmand