

Smaakmakers

Olijven selectie ✓ Mix van 3 soorten Italiaanse olijven	3,50	Truffel frites ✓ Verse frites met truffel mayonaise en Grana Padano	5,00
Rustiek landbrood ✓ Geserveerd met olijfolie en roomboter	5,50	Pata Negra 50 Gram vers gesneden Spaanse Iberico-ham	8,50
Sashimi van Schotse zalm Met kizami wasabi en rettich	15,00	Chorizo kroketjes Met Zaanse pittige mayonaise (6 stuks)	8,50
Alblasserdamse kaas proeverij ✓ Combinatie van koeien-, geiten- en schapenkaas van Biokaas Kinderdijk	7,50	Softshell taco's Twee softshell taco's met tonijn, zalm en huisgemaakte guacamole	9,50
Le Barrage Babi Pangang Met bosui en gebakken uitjes	7,50	Roergebakken bouchot mosselen Met tijm en rozemarijn	7,50
Tuna Tataki Lollies van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabimayonaise (5 stuks)	11,50	Beef Tataki Licht gegaarde ossenhaas, gemarineerd in ponzu-soy (80 gram)	14,50
Oesters Met garnituur (6 stuks) per stuk	18,50 3,50	Chinese eend Gerold in pannenkoekjes met hoisinsaus (4 stuks)	9,50
Le Barrage oester Met komkommer gin tonic schuim	4,00	Franse Creuses Met Matsuhisa dressing, Maui Ponzu dressing en Jalapeño dressing (3 stuks)	12,00
Salade Caprese ✓ Met tomaat, mozzarella en basilicum	7,50	Gamba's In tempura met kimchi mayonnaise (6 stuks)	13,50
Geitenkaas kroketjes ✓ Met honing-mosterdsaus (6 stuks)	8,50	Kingcrab Met little gem, limoenmayonaise en beurre noisette	21,50
Ceviche van zeebaars Met zoete aardappel, rode ui, rode chilipeper, koriander en mais	12,50		
Chicken Gyoza Met pittige chilisaus (6 stuks)	7,50		

Soep

Ramen Met shi-take, gember, spaanse peper, koriander en kippendij	12,50
Bisque van schaaldieren Met schaal- en schelpdieren	12,50

Lunch

Lunch specials

Vegetarische tonijnsalade 	9,50
Met vegetarische tonijn, paprika, ui, kappertjes en zuurdesembrood	
Roerei met gerookte zalm	9,50
Met bieslook, rucola en zuurdesem brood	
Carpaccio 'Le Barrage'	12,50
Van dun handgesneden house-steak met Parmezaanchips, groene kruiden vinaigrette, mierikswortel crème, uitgebakken spekjes en rucola	
Steak tartare	14,50
Rauw op smaak gemaakt fijngehakt Black angus vlees met een heerlijke bite	
Huisgerookte zalm	14,50
Op een zuurdesem brood met mayonaise chaud, rucola en gemarineerde tomaat	
Biefstuk met brood	17,50
Black Angus steak met gebakken paddenstoeltjes, geserveerd op zuurdesembrood	
'Le Barrage' poké bowl ( op verzoek)	15,00
Met sushi rijst, gemarineerde Yellowfin tonijn, wasabi mayonaise, wakame salade en zoetzure komkommer	
Tuna sashimi salade	16,50
Frisse salade van tonijnsashimi, rettich, komkommer, mango, radijs, granaatappelpitjes en korianderblaadjes, geserveerd met Matsuhisa dressing	
Caesar salade 'Le Barrage'	15,00
Met krokante kippendijen, Romeinse sla, croutons, ansjovis en Caesar dressing	
Caesar salade 'De Alblas'	16,50
Met gebakken gamba's, Romeinse sla, croutons, ansjovis en Caesar dressing	
Black Angus burger	17,50
Met Little Gem, tomaat, zoetzure komkommer en gefrituurde uien ring Geserveerd met colesla, verse frites, BBQ saus en truffelmayonaise	
2 stuks Oma Bob kroketten	7,50
Met zuurdesembrood en Franse mosterd	

Verrassing

Verrassingsmenu á la chef	29,50
3-gangen Lunch	

Smaakmakers

Olijven selectie ✓ Mix van 3 soorten Italiaanse olijven	3,50	Truffel frites ✓ Verse frites met truffel mayonaise en Grana Pandano	5,00
Rustiek landbrood ✓ Geserveerd met olijfolie en roomboter	5,50	Le Barrage Babi Pangang Met bosui en gebakken uitjes	7,50
Sashimi van Schotse zalm Met kizami wasabi en rettich	15,00	Bitterballen van Oma Bob Met dijn mosterd (8 stuks)	8,50
Alblasserdamse kaas proeverij ✓ Combinatie van koeien-, geiten- en schapenkaas van Biokaas Kinderdijk	7,50	Chorizo kroketjes Met Zaanse pittige mayonaise (6 stuks)	8,50
Pata Negra 50 Gram vers gesneden Spaanse Iberico-ham	8,50	Roergebakken bouchot mosselen Met tijm en rozemarijn	7,50
Tuna Tataki Lollies van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabimayonaise (5 stuks)	11,50	Beef Tataki Licht gegaarde ossenhaas, gemarineerd in ponzu-soy (80 gram)	14,50
Oesters Met garnituur (6 stuks) per stuk	18,50 3,50	Bieterballen ✓ Met mierikswortelmayonaise (6 stuks)	7,50
Le Barrage oester Met komkommer gin tonic schuim	4,00	Chinese eend Gerold in pannenkoekjes met hoisinsaus (4 stuks)	9,50
Salade Caprese ✓ Met tomaat, mozzarella en basilicum	7,50	Franse Creuses Met Matsuhisa dressing, Maui Ponzu dressing en Jalapeño dressing (3 stuks)	12,00
Geitenkaas kroketjes ✓ Met honing-mosterdsaus (6 stuks)	8,50	Gamba's In tempura met kimchi mayonaise (6 stuks)	13,50
Chicken Gyoza Met pittige chilisaus (6 stuks)	7,50	Kingcrab Met little gem, limoenmayonaise en beurre noisette	21,50
Softshell taco's Twee softshell taco's met tonijn, zalm en huisgemaakte guacamole	9,50		

Voor

Koud

- Ceviche van zeebaars** 12,50
Met zoete aardappel, rode ui, rode chilipeper, koriander en mais
- Carpaccio 'Le Barrage'** 12,50
Van dun handgesneden house-steak met Parmezaanchips, groene kruiden vinaigrette, mierikswortel crème, uitgebakken spekjes en rucola
- Huisgerookte zalm** 14,50
Met witlof, verse truffel en hollandaise saus
- 'Le Barrage' poké bowl** (✓ op verzoek) 15,00
Met sushi rijst, gemarineerde Yellowfin tonijn, wasabi mayonaise, wakame salade en zoetzure komkommer
- Gebraden kwartel** 15,00
Met een crème van spruiten en truffelvinaigrette

Soep

- Ramen** 12,50
Met shi-take, gember, spaanse peper, koriander en kippendij
- Bisque van schaaldieren** 12,50
Met schaal- en schelpdieren

Warm

- Gebakken, handgedoken coquille** 14,50
Met gegaard buikspek, luchtig aardappelschuim en gebrande hazelnoot
- Tagliatelle Truffe** (✓) 14,50
Met truffel, Parmezaan en peterselie
- Gegratineerde oesters** 14,50
Met wilde spinazie en hollandaise saus (3 stuks)
- Risotto aux fruits de mer** 15,00
Met kreeft, kokkels en gamba's

Verrassing

- Verrassingsmenu á la chef**
- 3-gangen diner 39,50
4-gangen diner 49,50

Hoofd

Vlees

Gebraden wilde eend Met rode kool, pommes fondant en aceto balsamico jus*	26,00
Krokant gebakken kalfszwezerik Met kalfswang, hachee van ui en crème van rode biet*	23,50
Gebakken bavette Met Bonne Femme en bloemkoolcrème*	25,00
Gerookte shortrib Met gegrilde paprika, gebakken champignons, uiencompote en peperjus*	27,50
Chateaubriand 400 gram Met haricots verts en huisgemaakte vleesjus* Te delen met 2 personen, enkel per 2 personen te bestellen	27,50 p.p.
Tournedos 180 gram Met millefeuille van aardappel, gepofte prei en stroganoff saus*	27,50

Vis

Gebakken Black Tigers Met soya bonen, paksoy, ramen en shiitake*	23,50
Kabeljauw Met gerookte zalm korst, paddenstoelen polenta, gepofte knoflook en jus van sjalotten*	24,00
Schelvisfilet Lijn gevangen met brandade van gerookte makreel*	26,00
Gebakken Tarbotfilet Met ravioli met eendenlever, gebakken paddenstoelen, spinazie en een crème van pastinaak*	35,00

Noch vis noch vlees

BBB 'Le Barrage' ✓ Bruine Bonen Burger op een brioche broodje met ui, sla, tomaat en avocado*	12,50
Rode bieten risotto ✓ Met rode bieten, gerookte amandelen en geitenkaas	13,50
Mediterrane groenten quiche ✓ Met aubergine, courgette, tomaat en basilicum	17,50
Ravioli ✓ Van buffelricotta met gorgonzola saus, vijg, rucola en walnoot	19,50

*Geserveerd met verse frites