

## Informatiebrochure restaurant Le Barrage



Restaurant Le Barrage  
Dam 65  
2951 GA Alblasserdam  
078-740 00 15  
[info@lebarrage.nl](mailto:info@lebarrage.nl)

## Inhoudsopgave

### Inleiding

#### 1. Reserveringsvormen

- 1.1. Gezelschappen boven 10 personen
- 1.2. Private Dining Area
- 1.3. Locatie exclusief

#### 2. Opties en datum

#### 3. Menukaart

- 3.1. Proeverij menu
- 3.2. Verrassingsmenu (3,4, of 5 gangen)
- 3.3. Vooraf doorgegeven à la carte diner tot maximaal 15 personen
- 3.4. Borrelarrangement
- 3.5. Dieetwensen gezelschappen

#### 4. Vergaderarrangementen

- 4.1. Vergader arrangement vanaf 10 personen
- 4.2. Vergader arrangement inclusief lunch of diner vanaf 10 personen

#### 5. Dranken

- 5.1 Dranken & aperitief
- 5.2 Wijnen

#### 6. Algemene voorwaarden

- 6.1. Algemene voorwaarden
- 6.2. Annuleren
- 6.3. Schade
- 6.4. Facturatie



Geachte heer/mevrouw,

Allereerst hartelijk dank voor uw interesse in ons restaurant.

Bij restaurant Le Barrage willen we de idyllische locatie met historie combineren met de pure vakmanschap van nu op het gebied van horeca. In deze brochure kunt u extra informatie vinden over de mogelijkheden die wij aanbieden.

Ons restaurant Le Barrage, wat in de Franse taal 'de Dam' betekent, ligt aan de gelijk genaamde bekendste straat van Alblasserdam. Le Barrage ligt op een prachtige locatie waar de straatnaam ook zijn echte functie bekleedt, namelijk het scheiden van getijrivier de Noord en de kleine rivier de Alblas.

Het restaurant is verdeeld over 3 etages. Er is een lift aanwezig die u op iedere etage kan brengen. Op damhoogte vindt u ons restaurant gedeelte, waar wij tot 52 gasten kunnen verwelkomen. Op onze onderste verdieping vindt u onze Serre en Souterrain, waar wij respectievelijk tot 40 en 50 gasten kunnen verwelkomen. Op de bovenste etage hebben wij een Private Dining area voor maximaal 24 personen, deze is ingericht met een beamer en scherm voor zakelijke vergaderingen.

Zowel voor privé als voor zakelijke bezoeken verwelkomen wij u graag bij restaurant Le Barrage. Van zondag tot en met donderdag zijn we flexibeler qua groepen en kan er in overleg a la carte gegeten worden. Komt u op een vrijdag of zaterdag met meer dan 10 personen dan doen we u graag een menuvoorstel. Er zijn verschillende mogelijkheden voor de lunch, borrel en het diner. Om de allergenen in de gerechten te bekijken verwijzen wij u graag naar de bijlage. Dit bestand is onder voorbehoud van wijzigingen in de menukaart.

Voor het laatste nieuws kunt u terecht op de website [www.lebarrage.nl](http://www.lebarrage.nl).

Mocht u naar aanleiding van deze informatiebrochure verder nog vragen en/of opmerkingen hebben dan kunt u altijd even contact opnemen via 078-7400015 of [info@lebarrage.nl](mailto:info@lebarrage.nl).

Wij kijken ernaar uit u en uw gezelschap binnenkort bij ons te mogen ontvangen.

Met gastvrije groet,

Het team van Le Barrage

## 1. Reserveringsvormen gezelschappen

U kunt op basis van de onderstaande reserveringsvormen bij ons boeken.

### 1.1. Gezelschap vanaf 10 personen

Komt u met een gezelschap vanaf 10 personen, dan bieden wij verscheidene mogelijkheden aan om (eventueel) uit speciaal daarvoor samengestelde menu's een keuze te maken. U kunt hiervoor hoofdstuk "menukaart" raadplegen.

Op de weekenddagen vrijdag en zaterdag, vragen wij gezelschappen groter dan 10 personen om uit één van onze speciaal daarvoor samengestelde menu's een keuze te maken. Uiteraard kan er in overleg gekeken worden, of er eventueel aanpassingen mogelijk zijn. Wij hopen voor ieder gezelschap een passend menu aan te kunnen bieden en denken graag met u mee! Op de overige dagen is een a la carte keuze bespreekbaar.

### 1.2. Private Dining Area

Bij deze vorm reserveert u de Private Dining Area, gelegen op de bovenste etage, welke u dan exclusief tot uw beschikking heeft. In de Private Dining Area heeft u beschikking tot een beamer en scherm. Om de Private Dining Area exclusief te gebruiken betaalt u geen huurprijs. Le Barrage biedt een aantal arrangementen aan waarbij het mogelijk is om dit gedeelte te reserveren onder voorbehoud van beschikbaarheid. Hiervoor verwijzen wij u naar het hoofdstuk vergaderarrangementen.



### 1.3. Locatie exclusief

Le Barrage is in principe niet geheel exclusief af te huren. Uiteraard kunt u altijd contact met ons opnemen om te kijken welke mogelijkheden wij eventueel kunnen aanbieden.

Wanneer u met een groter gezelschap bij Le Barrage wilt komen lunchen, dineren of borrelen verwijzen we u naar hoofdstuk “Menukaart”.

Voor vragen en advies zijn wij te allen tijde bereikbaar.



## Opties en datum

Bij beschikbaarheid plaatsen wij indien gewenst een vrijblijvende optie op de door u aangegeven datum. Bij deze aanvraag zullen wij aangeven hoe lang wij de reservering in optie kunnen houden. Als de termijn is verstreken nemen wij contact met u op om te informeren of u nog gebruik wenst te maken van uw optie; of dat u misschien meer tijd nodig heeft om tot een beslissing te komen.

Tevens behouden wij ons te allen tijde het recht om tussentijds contact met u op te nemen indien wij een andere reservering kunnen aannemen.



## 2. Menukaart

In ons restaurant kunt u niet alleen gebruik maken van een lunch en diner, maar in deze brochure kunt u ook ideeën voor bijvoorbeeld een borrelarrangement vinden.

Het restaurant biedt een grote diversiteit aan gerechten. Wij serveren een Franse keuken waarbij wij gebruik maken van invloeden uit de wereldkeuken. Op onze kaart prijken zowel vis- als vleesgerechten, daarnaast bieden wij een mooie selectie aan vegetarische gerechten aan. Het menu verandert met de seizoenen mee. De menukaart kunt u vinden in bijlage. Deze is onder voorbehoud van menu-wijzigingen.



### 2.1. Proeverij menu

We kunnen de gasten een proeverij menu serveren. Hierdoor kan het gehele gezelschap een diversiteit aan voorgerechten proeven welke wij in het midden van de tafel plaatsen. Voor het hoofdgerecht krijgen de gasten de keuze uit een aantal hoofdgerechten waarbij keuze is tussen een vis-, vlees- of vegetarisch gerecht. Uiteraard zullen wij afsluiten met een proeverij dessert gevolgd door koffie en thee. Het proeverijmenu kunt u vinden in bijlage.

3-gangen proeverij menu € 49,50 p.p.

## 2.2. Verrassingsmenu

We kunnen de gasten een 3 gangen verrassingsmenu serveren. Onze chef-kok zal u verrassen met heerlijke gerechten. U kunt uiteraard uw voorkeur doorgeven.

3 gangen lunchmenu €29,50

3 gangen verrassingsmenu € 39,50 p.p.

4 gangen verrassingsmenu € 47,50 p.p.

5 gangen verrassingsmenu € 57,50 p.p.

## 2.3. Vooraf doorgegeven á la carte diner tot maximaal 15 personen

Mocht u liever zelf gerechten willen selecteren van de á la carte kaart, dan bent u van harte welkom om dit te doen. Om alleen de wachttijd te verkorten en de avond efficiënter te laten verlopen, vragen we u om ons dan vooraf alle keuzes door te geven. De gerecht keuzes kunt u dan zelf bepalen, of u kunt overleggen met het gezelschap vooraf. Wij vernemen de gekozen gerechten graag ten minste 7 dagen voor de bezoekdatum. Het á la carte menu kunt u vinden in bijlage. De gerechten zijn onder voorbehoud van wijzigingen.





## 2.4. Borrelarrangement

Tijdens de borrel kunt u zelf uw borrel samenstellen door een keuze te maken uit de smaakmakers van onze á la carte menukaart. Bij een borrel boven de 20 personen vragen wij u vooraf uw keuzes door te geven om teleurstellingen te voorkomen.

De borrel smaakmakers kunt u vinden in bijlage . De gerechten zijn onder voorbehoud van wijzigingen. Bij de meeste smaakmakers staan de aantallen erbij. Gemiddeld kunt u uitgaan van 4 personen per smaakmaker.



## 2.5 Dieetwensen

Indien u of uw gasten een dieetwens of allergie hebben, verzoeken wij u vriendelijk om dit tijdig bij ons bekend te maken, zodat wij in kunnen spelen op eventuele dieetwensen. Graag ontvangen wij dieetwensen 7 dagen voor de bezoekdatum.

### 3. Vergaderarrangementen

Indien u graag wilt vergaderen in de Private Dining Area bieden wij verschillende vergaderarrangementen aan. In de Private Dining Area heeft u beschikking tot een beamer en scherm. Ontvangst van u en uw gasten is naar eigen inzicht en in overleg.

#### 3.1. Vergader arrangement vanaf 10 personen

Gedurende uw verblijf kunt u onbeperkt koffie, thee, plat mineraalwater en bruisend mineraalwater nuttigen. Alle overige dranken worden op basis van nacalculatie aan u doorberekend.

Vergaderarrangement 2 uur      € 250

Vergaderarrangement 4 uur      € 400

#### 3.2. Vergader arrangement inclusief lunch of diner vanaf 10 personen

Indien u een vergadering combineert met lunch of diner rekenen wij geen zaalhuur. Alle dranken worden op basis van nacalculatie aan u doorberekend.

Voor de lunch of het diner kunt u een keuze maken uit de eerder genoemde menu's in het hoofdstuk "menukaart". De kosten van de drankjes én uw menukeuze zijn de totale kosten voor dit arrangement.



## 4. Dranken

### 4.1. Dranken & aperitief

Alle dranken worden berekend op basis van nacalculatie. Le Barrage biedt geen dranken afkoop prijs voor grotere gezelschappen.

Als aperitief bieden wij u een aantal mogelijkheden welke wij als welkomstdrankje aan de bar of direct voor u aan tafel kunnen serveren. Hieronder kunt u een selectie vinden van dranken die uitstekend als aperitief gedronken kunnen worden.

Glas Bodega Norton Cosecha Especial Extra Brut vanaf € 5.50

Gin Tonic vanaf €8,50

### 4.2. Wijnen

De wijnkuis van Le Barrage heeft de grootste selectie aan wijnen van de Alblasserwaard. Door de temperatuurregulering worden de wijnen op de juiste temperatuur gehouden en wordt de kwaliteit gegarandeerd, onze sommelier helpt u graag bij het maken van de juiste keuzes en combinaties.



## 5. Algemene voorwaarden

### 5.1. Algemene voorwaarden

Op al onze transacties zijn de Uniforme Horeca Voorwaarden van toepassing. Deze zijn in te zien op [www.khn.nl](http://www.khn.nl). Alle genoemde prijzen zijn inclusief BTW.

### 5.2. Annuleren

Het financiële risico, dat er op de dag van het bezoek minder gasten aanwezig zijn, wordt gedragen door de opdrachtgever. De uiteindelijke rekening wordt opgesteld aan de hand van het opgegeven, definitieve aantal personen. Als er op de dag van uitvoering meer gasten dan opgegeven aanwezig zijn, worden deze kosten op basis van nacalculatie in de eindfactuur opgenomen.

Indien opdrachtgever een overeenkomst wenst te annuleren dient hij:

- 1) Zulks per e-mail aan ons mede te delen.
- 2) De kosten te voldoen die wij hiervoor maken, evenals de kosten van derden die wij zullen doorberekenen:

Directe kosten van derden welke door ons ten gevolge van de annulering worden bespaard, zullen op het verschuldigde bedrag in mindering gebracht worden. Indien, bij het aangaan van de overeenkomst, tussen partijen geen exacte prijzen voor de opdracht, of een deel daarvan, overeen zijn gekomen, gelden de prijzen die voor de opdracht redelijk en gebruikelijk zijn. Het door de opdrachtgever aan ons opgegeven aantal personen, waarop de opdracht betrekking heeft, is bindend.

### 5.3. Schade

Wij zijn nimmer aansprakelijk, voor welke schade dan ook, geleden door de opdrachtgever, deelnemers aan de bijeenkomst en/of derden, tenzij kan worden aangetoond dat de schade het gevolg is van grove schuld of verwijtbare nalatigheid van restaurant Le Barrage of een van haar medewerkers.

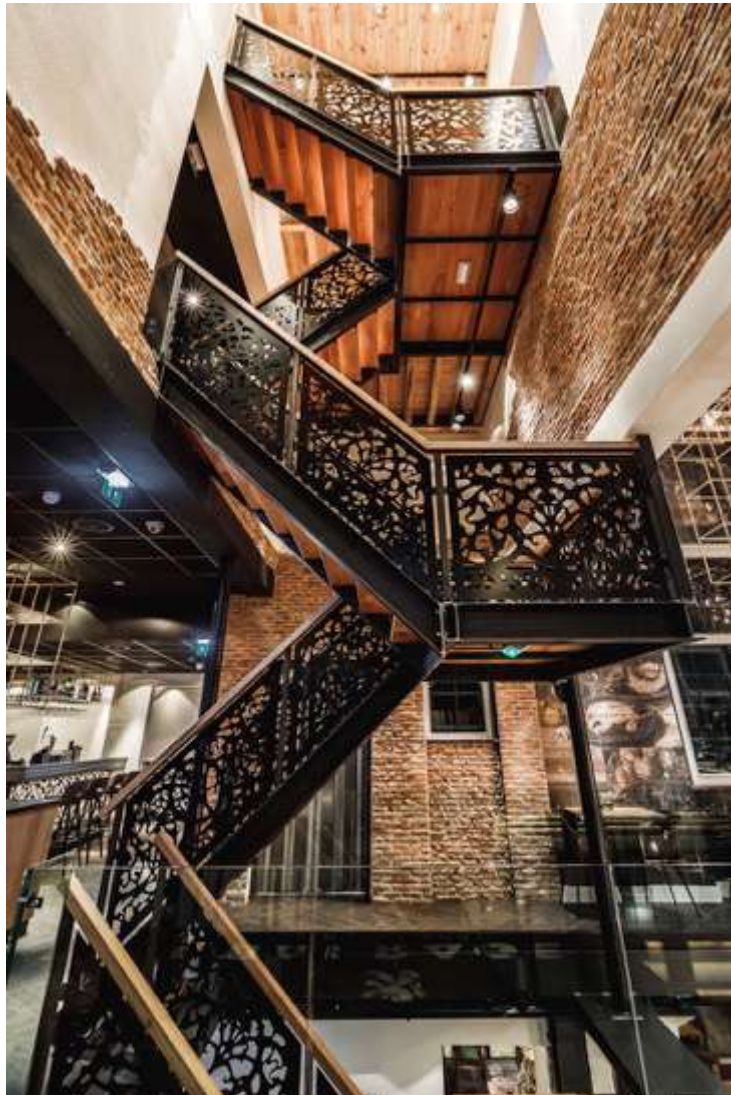
### 5.4. Facturatie

Restaurant Le Barrage accepteert naast pin & creditcards ook contante betalingen. Het is bij Le Barrage mogelijk om de rekening te voldoen middels een factuur na het bezoek. Dit dient voorafgaande aan het bezoek te worden doorgegeven aangezien wij u een document toesturen. Wij verzoeken u dit document met de juiste factuurgegevens ingevuld terug te sturen naar [info@lebarrage.nl](mailto:info@lebarrage.nl). Na afloop van uw bezoek wordt u verzocht de bon af te tekenen. Le Barrage hanteert een betalingstermijn van 8 dagen.

## Bijlagen:

Bijlage 1:           Menukaart Le Barrage  
                          Smaakmakers tijdens de lunch  
                          Lunchgerechten  
                          Smaakmakers tijdens diner  
                          Voorgerechten  
                          Hoofdgerechten

Bijlage 2.           3- gangen proeverijmenu  
Bijlage 3.           Walking dinner



## Smaakmakers tijdens de lunch

# Smaakmakers

Hierbij de kaart met de vermelde allergenen, toch adviseren wij u altijd om uw allergieën door te geven aan de bediening zodat de chef kok zorgvuldig met uw verzoek om kan gaan.

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

## Soep

<b>Ramen</b>      	12,50
Met shi-take, gember, spaanse peper, koriander en kippendij	
<b>Bisque van schaaldieren</b>     	12,50
Met schaal- en schelpdieren	
             	
ei gluten lupine lactose mosterd noten pinda's schaal-dieren selderij sesam soja sulfiet vis week-dier	

## Lunch gerechten

# Lunch

### Lunch specials

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

### Verrassing

<b>Verrassingsmenu á la chef</b>	29,50
3-gangen Lunch	



smaakmakers tijdens het diner

# Smaakmakers

Hierbij de kaart met de vermelde allergenen, toch adviseren wij u altijd om uw allergieën door te geven aan de bediening zodat de chef kok zorgvuldig met uw verzoek om kan gaan.

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





## Voorgerechten

# Voor

### Koud

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

### Soep

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

### Warm

<b>Gebakken, handgedoken coquille</b>   	14,50
Met gegaard buikspek, luchtig aardappelschuim en gebrande hazelnoot	
<b>Tagliatelle Truffe</b>    	14,50
Met truffel, Parmezaan en peterselie	
<b>Gegratineerde oesters</b>    	14,50
Met wilde spinazie en hollandaise saus	
<b>Risotto aux fruits de mer</b>   	15,00
Met kreeft, kokkels en gamba's	

### Verrassing

<b>Verrassingsmenu à la chef</b>	
3-gangen diner	39,50
4-gangen diner	49,50

													
ei	gluten	lupine	lactose	mosterd	noten	pinda's	schaal- dieren	selderij	sesam	soja	sulfiet	vis	week- der

## Hoofdgerechten

# Hoofd

	Vlees
<b>Gebraden wilde eend</b>	26,00
Met rode kool, pommes fondant en aceto balsamico jus*	
<b>Krokant gebakken kalfszwezerik</b> 	23,50
Met kalfswang, hachee van ui en crème van rode biet*	
<b>Gebakken bavette</b> 	25,00
Met Bonne Femme en bloemkoolcrème*	
<b>Gerookte shortrib</b> 	27,50
Met gegrilde paprika, gebakken champignons, uiencompote en peperjus*	
<b>Chateaubriand 400 gram</b>  	27,50 p.p.
Met haricots verts en huisgemaakte vleesjus*	
Te delen met 2 personen, enkel per 2 personen te bestellen	
<b>Tournedos 180 gram</b>  	27,50
Met millefeuille van aardappel, gepofte prei en stroganoff saus*	
	Vis
<b>Gebakken Black Tigers</b>     	23,50
Met soya bonen, paksoy, ramen en shiitake*	
<b>Kabeljauw</b>   	24,00
Met gerookte zalm korst, paddenstoelen polenta, gepofte knoflook en jus van sjalotten*	
<b>Schelvisfilet</b>  	26,00
Lijn gevangen met brandade van gerookte makreel*	
<b>Gebakken Tarbotfilet</b>   	35,00
Met ravioli met eendenlever, gebakken paddenstoelen, spinazie en een crème van pastinaak*	
	Noch vis noch vlees
<b>BBB 'Le Barrage'</b>       	12,50
Bruine Bonen Burger op een brioche broodje met ui, sla, tomaat en avocado*	
<b>Rode bieten risotto</b>   	13,50
Met rode bieten, gerookte amandelen en geitenkaas	
<b>Mediterrane groenten quiche</b>    	17,50
Met aubergine, courgette, tomaat en basilicum	
<b>Ravioli</b>    	19,50
Van buffelricotta met gorgonzola saus, vijg, rucola en walnoot	
* Geserveerd met verse frites 	
	

Desserts

# Dessert

	Na
<b>Huisgemaakte traditionele cheesecake</b> Met frambozen	8,50
<b>Mango cremeux</b> Mousse van yoghurt en passievruchten met een gel van ginger-ale	11,00
<b>Chocoladetaartje</b> Met chocolademousse, ganache en bosbessen	12,00
<b>Cointreau meloen</b> Salade van galiameloen, watermeloen en suikermeloen in Cointreau met yoghurtijs en jus van meloen	11,00
<b>Irish-coffee dessert</b> Chocolade-crumble en whiskeymousse met karamelijs, afgemaakt met vanilleschuim	12,50
<b>Kasselectie</b> Prachtige selectie van internationale kazen	15,00





## Proeverijmenu



# Proeverij menu

49,50 p.p.

## Proeverij van voorgerechten

---

**Rustiek landbrood** ✓  
met olijfolie en roomboter

**Bieterbal** ✓  
met mierikswortelmayonaise

**Geitenkaas kroketjes** ✓  
met honing-mosterdsaus

**Sashimi van Schotse zalm**  
Met kizami wasabi en rettich

**Tuna Tataki lollies**  
van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabimayonaise

**Le Barrage Babi Pangang**  
met bosui en gebakken uitjes

**Chinese eend**  
gerold in pannenkoekjes met hoisinsaus

## Hoofd

---

**Gebakken bavette**  
met een spitskoolrol, knoflookchips, rode ui compote en verse frites  
of

**Doradefilet met vongole,**  
courgette, bospeen en verse frites  
of

**Mediterrane groenten quiche** ✓  
met aubergine, courgette, tomaat en basilicum

## Proeverij van nagerechten

---

**Smaakvol Proeverij dessert**

Na

---

**Koffie of thee**



### **Walking & Sitting Dinner**

Mocht u liever gedeeltelijk staand en zittend dineren in een ongedwongen sfeer, dan hebben we daar ook een leuke optie voor. We zullen met kleine voorgerechten rondlopen om de gasten te bedienen. We kunnen dan meteen een vlees, vis of vegetarische hoofdgerecht keuze opnemen (of indien u dit op voorhand weet, is dat ook erg aangenaam). Dit hoofdgerecht wordt dan aan tafel geserveerd. Het dessert wordt weer rondgelopen.

### **'Walking' Voorgerechten**

Bisque van schaaldieren met schaal- en schelpdieren

Huisgesneden Carpaccio van house-steak

Poké bowl met sushi rijst, gemarineerde Yellowfin tonijn,  
wasabi mayonaise, wakame salade en  
zoetzure komkommer

Tuna Tataki lollies van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabimayonaise

Le Barrage Babi Pangang met bosui en gebakken uitjes

### **Hoofdgerecht**

Gebakken bavette, met Bonne Femme en bloemkoolcrème\*  
of

Schelvisfilet, lijn gevangen met brandade van gerookte makreel\*  
of

Mediterrane groenten quiche met aubergine, courgette, tomaat en basilicum

### **Nagerecht**

Chocolade dessert met rood fruit

### **Koffie of thee**

