

# Smaakmakers

<b>Olijven selectie</b> ✓ Mix van 3 soorten Italiaanse olijven	4,00	<b>Truffel frites</b> ✓ Verse frites met truffel mayonaise en Grana Pandano	5,50
<b>Rustiek landbrood</b> ✓ Geserveerd met olijfolie en roomboter	5,50	<b>Le Barrage Babi Pangang</b> Met bosui en gebakken uitjes	8,00
<b>Sashimi van Schotse wilde zalm</b> Met kizami wasabi en rettich	15,50	<b>Bitterballen van Oma Bob</b> Met dijon mosterd (8 stuks)	8,75
<b>Alblasserdamse kaas proeverij</b> ✓ Combinatie van koeien-, geiten- en schapenkaas van Biokaas Kinderdijk	7,50	<b>Chorizo kroketjes</b> Met Zaanse pittige mayonaise (6 stuks)	8,75
<b>Pata Negra</b> 50 Gram vers gesneden Spaanse Iberico-ham	13,00	<b>Roergebakken bouchot mosselen</b> Met tijm en rozemarijn	8,00
<b>Tuna Tataki</b> Lollies van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabimayonaise (5 stuks)	12,50	<b>Beef Tataki</b> Licht gegaarde ossenhaas, gemarineerd in ponzu-soy (80 gram)	15,00
<b>Oesters</b> Met garnituur (6 stuks) per stuk	18,50 3,50	<b>Bieterballen</b> ✓ Met mierikswortelmayonaise (6 stuks)	7,50
<b>Le Barrage oester</b> Met komkommer gin tonic schuim	4,25	<b>Chinese eend</b> Gerold in pannenkoekjes met hoisinsaus (4 stuks)	11,00
<b>Colorful Avocado</b> ✓ Avocado met hummus, sesam, snufje cayennepeper, komijn en cress	8,00	<b>Franse Creuses</b> Met Matsuhisa dressing, Maui Ponzu dressing en Jalapeño dressing (3 stuks)	13,50
<b>Geitenkaas kroketjes</b> ✓ Met honing-mosterdsaus (6 stuks)	8,75	<b>Gamba's</b> In tempura met kimchi mayonaise (6 stuks)	14,00
<b>Chicken Gyoza</b> Met pittige chilisaus (6 stuks)	8,00	<b>Kingcrab</b> Met little gem, limoenmayonaise en beurre noisette	21,50
<b>Softshell taco's</b> Twee softshell taco's met tonijn, zalm en huisgemaakte guacamole	10,00		

# Voor

## Koud

---

- Ceviche van zeebaars** 13,00  
Met zoete aardappel, rode ui, rode chilipeper, koriander en mais
- Carpaccio 'Le Barrage'** 13,00  
Van dun handgesneden house-steak met Parmezaanchips, groene kruiden vinaigrette, mierikswortel crème, uitgebakken spekjes en rucola
- Huisgerookte zalm** 15,00  
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** 13,50  
Met schaal- en schelpdieren

## Warm

---

- Gebakken, handgedoken coquille** 15,00  
Met gegaard buikspek, luchtig aardappelschuim en gebrande hazelnoot
- Tagliatelle Truffe** (✓) 15,00  
Met truffel, Parmezaan en peterselie
- Gegratineerde oesters** 15,00  
Met wilde spinazie en hollandaise saus (3 stuks)
- Risotto aux fruits de mer** 16,00  
Met kreeft, kokkels en gamba's

## Verrassing

---

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

# Hoofd

## Vlees

<b>Gebraden wilde eend</b> Met rode kool, pommes fondant en aceto balsamico jus*	27,00
<b>Krokant gebakken kalfszwezerik</b> Met kalfswang, hachee van ui en crème van rode biet*	24,50
<b>Gebakken bavette</b> Met Bonne Femme en bloemkoolcrème*	27,50
<b>Gerookte shortrib</b> Met gegrilde paprika, gebakken champignons, uiencompote en peperjus*	27,50
<b>Chateaubriand 400 gram</b> Met haricots verts en huisgemaakte vleesjus* Te delen met 2 personen, enkel per 2 personen te bestellen	28,50 p.p.
<b>Tournedos 180 gram</b> Met millefeuille van aardappel, gepofte prei en stroganoff saus*	28,50

## Vis

<b>Gebakken Black Tigers</b> Met soya bonen, paksoy, ramen en shiitake*	24,50
<b>Kabeljauw</b> Met gerookte zalm korst, paddenstoelen polenta, gepofte knoflook en jus van sjalotten*	25,00
<b>Schelvisfilet</b> Lijn gevangen met brandade van gerookte makreel*	27,00
<b>Gebakken Tarbotfilet</b> Met ravioli met eendenlever, gebakken paddenstoelen, spinazie en een crème van pastinaak*	37,50

## Noch vis noch vlees

<b>BBB 'Le Barrage' ✓</b> Bruine Bonen Burger op een brioche broodje met ui, sla, tomaat en avocado*	13,50
<b>Rode bieten risotto ✓</b> Met rode bieten, gerookte amandelen en geitenkaas	14,50
<b>Mediterrane groenten quiche ✓</b> Met aubergine, courgette, tomaat en basilicum	17,50
<b>Ravioli ✓</b> Van buffelricotta met gorgonzola saus, vijg, rucola en walnoot	20,00

\*Geserveerd met verse frites