

Smaakmakers

Olijven selectie ✓ Mix van 3 soorten Italiaanse olijven	4,00	Truffel frites ✓ Verse frites met truffel mayonaise en Grana Pandano	5,50
Rustiek landbrood ✓ Geserveerd met olijfolie en roomboter	5,50	Le Barrage Babi Pangang Met bosui en gebakken uitjes	8,00
Sashimi van Schotse wilde zalm Met kizami wasabi en rettich	15,50	Bitterballen van Oma Bob Met dijon 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	13,00	Roergebakken bouchot mosselen Met tijm en rozemarijn	8,00
Tuna Tataki Lollies van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabimayonaise (5 stuks)	12,50	Beef Tataki Licht gegaarde ossenhaas, gemarineerd in ponzu-soy (80 gram)	15,00
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	4,25	Chinese eend Gerold in pannenkoekjes met hoisinsaus (4 stuks)	11,00
Colorful Avocado ✓ Avocado met hummus, sesam, snufje cayennepeper, komijn en cress	8,00	Franse Creuses Met Matsuhisa dressing, Maui Ponzu dressing en Jalapeño dressing (3 stuks)	13,50
Geitenkaas kroketjes ✓ Met honing-mosterdsaus (6 stuks)	8,50	Gamba's In tempura met kimchi mayonaise (6 stuks)	14,00
Chicken Gyoza Met pittige chilisaus (6 stuks)	8,00	Kingcrab Met little gem, limoenmayonaise en beurre noisette	21,50
Softshell taco's 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

Gebraden wilde eend Met rode kool, pommes fondant en aceto balsamico jus*	27,00
Krokant gebakken kalfszwezerik Met kalfswang, hachee van ui en crème van rode biet*	24,50
Gebakken bavette Met Bonne Femme en bloemkoolcrème*	27,50
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	28,50 p.p.
Tournedos 180 gram Met millefeuille van aardappel, gepofte prei en stroganoff saus*	28,50

Vis

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

Noch vis noch vlees

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

*Geserveerd met verse frites

