

Smaakmakers

Olijven selectie ✓ Mix van 3 soorten Italiaanse olijven	4,00	Truffel frites ✓ Verse frites met truffel mayonaise en Grana Padano	5,50
Rustiek landbrood ✓ Geserveerd met olijfolie en roomboter	5,50	Pata Negra 50 Gram vers gesneden Spaanse Iberico-ham	13,00
Sashimi van Schotse wilde zalm Met kizami wasabi en rettich	15,50	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	10,00
Le Barrage Babi Pangang Met bosui en gebakken uitjes	8,00	Roergebakken bouchot mosselen Met tijm en rozemarijn	8,00
Tuna Tataki Lollies van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabi mayonaise (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	Chinese eend Gerold in pannenkoekjes met hoisinsaus (4 stuks)	11,00
Le Barrage oester Met komkommer gin tonic schuim	4,25	Franse Creuses Met Matsuhisa dressing, Maui Ponzu dressing en Jalapeño dressing (3 stuks)	13,50
Colorful Avocado ✓ Avocado met hummus, sesam, snufje cayennepeper, komijn en cress	8,00	Gamba's In tempura met kimchi mayonnaise (6 stuks)	14,00
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	13,00		
Chicken Gyoza Met pittige chilisaus (6 stuks)	8,00		

Soep

Ramen Met shi-take, gember, spaanse peper, koriander en kippendij	12,50
Bisque van schaaldieren Met schaal- en schelpdieren	13,50

Lunch

Lunch specials

Vegetarische tonijnsalade 	9,50
Met vegetarische tonijn, paprika, ui, kappertjes en zuurdesembrood	
Roerei met gerookte zalm	10,00
Met bieslook, rucola en zuurdesem brood	
Carpaccio 'Le Barrage'	13,00
Van dun handgesneden house-steak met Parmezaanchips, groene kruiden vinaigrette, mierikswortel crème, uitgebakken spekjes en rucola	
Steak tartare	15,00
Rauw op smaak gemaakt fijngehakt Black angus vlees met een heerlijke bite	
Huisgerookte zalm	15,00
Op een zuurdesem brood hollandaise saus, rucola en gemarineerde tomaat	
Biefstuk met brood	18,00
Black Angus steak met gebakken paddenstoelen, 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	17,50
Frisse salade van tonijnsashimi, rettich, komkommer, mango, radijs, granaatappelpitjes en korianderblaadjes, geserveerd met Matsuhisa dressing	
Caesar salade 'Le Barrage'	15,50
Met krokante kippendijen, Romeinse sla, croutons, ansjovis en Caesar dressing	
Caesar salade 'De Alblas'	17,50
Met gebakken gamba's, Romeinse sla, croutons, ansjovis en Caesar dressing	
Black Angus burger	18,00
Met Little Gem, tomaat, zoetzure komkommer en gefrituurde uien ring Geserveerd met colesla, verse frites, BBQ saus en truffelmayonaise	
2 stuks Oma Bob kroketten	7,75
Met zuurdesembrood en Franse mosterd	

Verrassing

Verrassingsmenu á la chef	29,50
3-gangen Lunch	