

# Smaakmakers

<b>Olijven selectie</b> ✓ Mix van 3 soorten Italiaanse olijven	4,00	<b>Truffel frites</b> ✓ Verse frites met truffel mayonaise en Grana Padano	5,50
<b>Rustiek landbrood</b> ✓ Geserveerd met olijfolie en roomboter	5,50	<b>Bitterballen van Oma Bob</b> Met dijon mosterd (8 stuks)	8,50
<b>Sashimi van Schotse wilde zalm</b> Met kizami wasabi en rettich	15,50	<b>Chorizo kroketjes</b> Met Zaanse pittige mayonaise (6 stuks)	8,50
<b>Alblasserdamse kaas proeverij</b> ✓ Combinatie van koeien-, geiten- en schapenkaas van Biokaas Kinderdijk	7,50	<b>Bieterballen</b> ✓ Met mierikswortelmayonaise (6 stuks)	7,50
<b>Le Barrage Babi Pangang</b> Met bosui en gebakken uitjes	8,00	<b>Softshell taco's</b> Twee softshell taco's met tonijn, zalm en huisgemaakte guacamole	10,00
<b>Tuna Tataki</b> Lollies van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabi mayonaise (5 stuks)	12,50	<b>Roergebakken vongole</b> Met knoflook en peterselie	8,00
<b>Oesters</b> Met garnituur (6 stuks) per stuk	18,50 3,50	<b>Beef Tataki</b> Licht gegaarde ossenhaas, gemarineerd in ponzu-soy (80 gram)	15,00
<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>Zeeuwse Creuses</b> Met Matsuhisa dressing, Maui Ponzu dressing en Jalapeño dressing (3 stuks)	13,50
<b>Geitenkaas kroketjes</b> ✓ Met honing-mosterdsaus (6 stuks)	8,50	<b>Gamba's</b> In tempura met kimchi mayonnaise (6 stuks)	13,50
<b>Ceviche van zeebaars</b> Met zoete aardappel, rode ui, rode chilipeper, koriander en mais	13,00	<b>Kingcrab</b> Met little gem, limoenmayonaise en beurre noisette	21,50
<b>Chicken Gyoza</b> Met pittige chilisaus (6 stuks)	8,00		
<b>Pata Negra</b> 50 Gram vers gesneden Spaanse Iberico-ham	13,00		



## Soep

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

# Lunch

## Lunch specials

---

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

## Verrassing

---

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