


# 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>Chicken Gyoza</b> Met pittige chilisaus (6 stuks)	8,00	<b>Kingcrab</b> Met little gem, limoenmayonaise en beurre noisette	21,50
<b>Pata Negra</b> 50 Gram vers gesneden Spaanse Iberico-ham	13,00		

# Voor

## Koud

---

<b>Ceviche van zeebaars</b> Met zoete aardappel, rode ui, rode chilipeper, koriander en mais	13,00
<b>Carpaccio 'Le Barrage'</b> Van dun handgesneden house-steak met Parmezaanchips, groene kruiden vinaigrette, mierikswortel crème, uitgebakken spekjes en rucola	13,00
<b>Huisgerookte zalm</b> Met witlof, verse truffel en hollandaise saus	15,00
<b>'Le Barrage' poké bowl</b> (  op verzoek) Met sushi rijst, gemarineerde Yellowfin tonijn, wasabi mayonaise, wakame salade en zoetzure komkommer	15,00
<b>Coquille</b> Gebakken en gemarineerde couquille met een salade van prei, bouillon van prei en dragon en komkommer ginger ale sorbet.	15,00


## 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

## Warm

---

<b>Gebakken langoustine</b> Met schaaldieren ravioli en langoustine jus	15,00
<b>Tagliatelle Truffe</b>  Met truffel, Parmezaan en peterselie	15,00
<b>Gegratineerde oesters</b> Met wilde spinazie en hollandaise saus (3 stuks)	15,00
<b>Risotto aux fruits de mer</b> Met kreeft, kokkels en gamba's	16,00

## Verrassing

---

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



# Hoofd





## Vlees

<b>Gebraden eendenborst</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>Skrei &amp; sucade</b> Met aardpeer, bundelzwammen en een crème van waterkers*	25,00
<b>Dorade</b> Gebakken dorade met bimi, paksoy en Oosterse bouillon*	27,00
<b>Zeetong</b> Op de graat gebakken met aardappelmousseline en groene asperges*	45,00

## Noch vis noch vlees

<b>Cassoulet</b>  Diverse groenten en peulvruchten met truffelbouillon*	15,00
<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