

Smaakmakers


Olijven selectie ✓ Mix van 3 soorten Italiaanse olijven	4,00	Truffel frites ✓ Verse frites met truffel mayonaise en Grana Padano kaas	5,50
Rustiek landbrood ✓ Geserveerd met olijfolie en roomboter	5,50	Bitterballen van Oma Bob Met dijon mosterd (8 stuks)	8,50
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- en schapenkaas van Biokaas Kinderdijk	7,50	Bieterballen ✓ Met mierikswortelmayonaise (6 stuks)	7,50
Le Barrage Babi Pangang Met bosui en gebakken uitjes	8,00	Softshell taco's Twee softshell taco's met tonijn, zalm en huisgemaakte guacamole	10,00
Tuna Tataki Lollies van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabi mayonaise (5 stuks)	12,50	Roergebakken bouchot mosselen Met knoflook en peterselie	8,00
Oesters Met garnituur (6 stuks) per stuk	18,50 3,50	Beef Tataki Licht gegaarde ossenhaas, gemarineerd in ponzu-soy (80 gram)	15,00
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	Zeeuwse 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)	13,50
Ceviche van zeebaars Met zoete aardappel, rode ui, rode chilipeper, koriander en mais	13,00	Kingcrab Met little gem, limoenmayonaise en beurre noisette	21,50
Chicken Gyoza Met pittige chilisaus (6 stuks)	8,00		
Pata Negra 50 Gram vers gesneden Spaanse Iberico-ham	13,00		

Soep

Ramen Met shiitake, gember, Spaanse peper, koriander en krokante eend	12,50
Bisque van schaaldieren Met schaal- en schelpdieren	13,50

Lunch

Brood

2 stuks Oma Bob kroketten Met zuurdesembrood en Franse mosterd	7,75
Vegetarische tonijnsalade  Met vegetarische tonijn, paprika, ui, kappertjes en zuurdesembrood	9,50
Roerei met gerookte zalm Met bieslook, rucola en zuurdesembrood	10,00
Huisgerookte zalm Op zuurdesem brood met Hollandaise saus, rucola en gemarineerde tomaat	15,00
Biefstuk met brood Black Angus steak met gebakken paddenstoelen, geserveerd met zuurdesembrood	18,00


Koud

Carpaccio 'Le Barrage' Van dun handgesneden house-steak met Parmezaanchips, groene kruiden vinaigrette, mierikswortel crème, uitgebakken spekjes en rucola	13,00
Steak tartare Rauw op smaak gemaakt fijngehakt Black Angus vlees met een heerlijke bite	15,00
'Le Barrage' poké bowl ( op verzoek) Met sushi rijst, gemarineerde Yellowfin tonijn, wasabi mayonaise, wakame salade en zoetzure komkommer	15,00

Salades

Caesar salade 'Le Barrage' Met krokante kippendijen, Romeinse sla, croutons, ansjovis en Caesar dressing	15,50
Caesar salade 'De Alblas' Met gebakken gamba's, Romeinse sla, croutons, ansjovis en Caesar dressing	17,50
Tuna sashimi salade Frisse salade van tonijnsashimi, rettich, komkommer, mango, radijs, granaatappelpitjes en korianderblaadjes, geserveerd met Matsuhisa dressing	17,50

Warm

Tagliatelle Truffe  Met truffel, Parmezaan en peterselie	15,00
Halve kreeft Gekookt of gegrild met tagliatelle	24,50
Black Angus burger Met Little Gem, tomaat, zoetzure komkommer en gefrituurde uien ring Geserveerd met coleslaw, verse frites, BBQ saus en truffelmayonaise	18,00

Lunchmenu

Lunchmenu á la chef 3-gangen Lunch	29,50
--	-------