

# 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 kaas	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>Alblasserdamse kaas proeverij</b> ✓ Combinatie van koeien- en schapenkaas van Biokaas Kinderdijk	7,50	<b>Chorizo kroketjes</b> Met Zaanse pittige mayonaise (6 stuks)	8,50
<b>Le Barrage babi pangang</b> Met bosui en gebakken uitjes	8,00	<b>Bieterballen</b> ✓ Met mierikswortelmayonaise (6 stuks)	7,50
<b>Tuna tataki</b> Lollies van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabi mayonaise (5 stuks)	12,50	<b>Softshell taco's</b> Twee softshell taco's met tonijn, zalm en huisgemaakte guacamole	10,00
<b>Oesters</b> (6 stuks) Met garnituur per stuk	18,50 3,50	<b>Roergebakken bouchot mosselen</b> Met knoflook en peterselie	8,00
<b>Le Barrage oester</b> Met komkommer gin tonic schuim	4,25	<b>Beef tataki</b> Licht gegaarde ossenhaas, gemarineerd in ponzu-soy (80 gram)	15,00
<b>Colorful avocado</b> ✓ Avocado met hummus, sesam, snufje cayennepeper, komijn en cress	8,00	<b>Chinese eend</b> Gerold in pannenkoekjes met hoisinsaus (4 stuks)	11,00
<b>Geitenkaas kroketjes</b> ✓ Met honing-mosterdsaus (6 stuks)	8,50	<b>Oriëntaalse oesters</b> Met Matsuhisa dressing, Maui ponzu dressing en jalapeño dressing (3 stuks)	13,50
<b>Pata negra</b> 50 Gram vers gesneden Spaanse Iberico-ham	13,00	<b>Gamba's</b> In tempura met kimchi mayonaise (6 stuks)	13,50
<b>Gebraden runderhaas</b> Met aardappelcrème, aardappelkaantjes en pittige anticucho saus	15,00	<b>Spicy edamame</b> ✓ Sojabonen met grof zeezout en chili	6,00
<b>Chicken gyoza</b> Met pittige chilisaus (6 stuks)	9,00		
<b>Sashimi mix</b> Selectie van de chef (9 stuks)	19,00		

# 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
- Zalm** 15,00  
Met komkommer, appel en karnemelkvinaigrette
- 'Le Barrage' poké bowl** (✓ op verzoek) 15,00  
Met sushi rijst, gemarineerde Yellowfin tonijn, wasabi mayonaise, wakame salade en zoetzure komkommer
- Coquille** 15,00  
Gebakken en gemarineerde coquille met een salade van prei, bouillon van prei en dragon en een komkommer ginger ale sorbet.

## Soep

---

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

## Warm

---

- Tagliatelle Truffe** ✓ 15,00  
Met truffel, Parmezaan en peterselie
- Gegratineerde oesters** 15,00  
Met wilde spinazie en Hollandaisesaus (3 stuks)
- Gebraden runderhaas** 15,00  
Met aardappelcrème, aardappelkaantjes en pittige anticucho saus
- Kwartel** 16,00  
Met knolselderij, Granny Smith appel en een dressing van geitenmelk en dille

## Verrassing

---

- Verrassingsmenu á la chef**
- 3-gangen diner 39,50  
4-gangen diner 49,50  
5-gangen diner 59,50

# Hoofd





## Vlees

<b>Gebraden eendenborst</b> Met knolselderij, shiitake, schorseneren, crème van gefermenteerde knoflook en krieltjes met jus van salie*	23,50
<b>Krokant gebakken kalfszwezerik</b> Met picanha, uiencompote, wortelcrème en mini wortel*	26,50
<b>Gebakken bavette</b> Met aardappelschuim, pompoencrème, linzen, merg, rode uiencompote en rode wijnjus*	27,50
<b>Gerookte shortrib</b> Paddenstoelen, bosui, groene asperges en een peperjus*	27,50
<b>Chateaubriand 400 gram</b> (per 2 personen) Met haricots verts en huisgemaakte vleesjus*	28,50 p.p.
<b>Tournedos 180 gram</b> Met mille feuille van aardappel, gepofte prei en stroganoff saus*	28,50
<b>Tomahawk 800 gram</b> (per 2 personen) Met groene asperges*	29,50 p.p.

## Vis

<b>Dorade</b> Met lauwwarme aardappelsalade, wintertruffel, paddenstoelen, Parmezaanse kaas, gestoofde bosui en truffeljus*	22,50
<b>Gebakken Black Tigers</b> Met soja bonen, paksoi, ramen en shiitake*	24,50
<b>Kabeljauw</b> Met zuurkool, gebrande bloemkool, beukenzwam, hazelnoten en mosterd gnocchi*	25,00
<b>Kreeft</b> Gekookte of gegrilde kreeft met spinazie, Hollandse garnalen en geklaarde boter*	1/2 kreeft 29,50 1/1 kreeft 49,50

## Noch vis noch vlees

<b>Rode bieten risotto</b>  Met rode bieten, gerookte amandelen en geitenkaas	14,50
<b>Cottage pie</b>  Met vegetarisch gehakt, diverse groenten en een aardappelmousseline met cheddar	15,00
<b>Truffel tagliatelle</b>  Met truffel, paddenstoelen en Parmezaanse kaas	19,50
<b>Ravioli</b>  Van buffelricotta met gorgonzola saus, vijgen, rucola en walnoten	20,00

\*Geserveerd met verse frites