

Smaakmakers


Olijven selectie 	4,00	Truffel frites 	5,50
Mix van 3 soorten Italiaanse olijven		Verse frites met truffel mayonaise en Grana Padano kaas	
Rustiek landbrood 	5,50	Bitterballen van Oma Bob	8,50
Geserveerd met olijfolie en roomboter		Met Dijon mosterd (8 stuks)	
Alblasserdamse kaas proeverij 	7,50	Chorizo kroketjes	8,50
Combinatie van koeien- en schapenkaas van Biokaas Kinderdijk		Met Zaanse pittige mayonaise (6 stuks)	
Le Barrage babi pangang	8,00	Bieterballen 	7,50
Met bosui en gebakken uitjes		Met mierikswortelmayonaise (6 stuks)	
Tuna tataki	12,50	Softshell taco's	10,00
Lollies van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabi mayonaise (5 stuks)		Twee softshell taco's met tonijn, zalm en huisgemaakte guacamole	
Oesters (6 stuks)	18,50	Roergebakken vongole	9,00
Met garnituur per stuk	3,50	Met knoflook en peterselie	
Le Barrage oester	4,25	Beef tataki	15,00
Met komkommer gin tonic schuim		Licht gegaarde ossenhaas, gemarineerd in ponzu-soy (80 gram)	
Colorful avocado 	8,00	Chinese eend	11,00
Avocado met hummus, sesam, snufje cayennepeper, komijn en cress		Gerold in pannenkoekjes met hoisinsaus (4 stuks)	
Geitenkaas kroketjes 	8,50	Oriëntaalse oesters	13,50
Met honing-mosterdsaus (6 stuks)		Met Matsuhisa dressing, Maui ponzu dressing en jalapeño dressing (3 stuks)	
Pata negra	13,00	Gamba's	13,50
50 gram vers gesneden Spaanse Iberico-ham		In tempura met kimchi mayonaise (6 stuks)	
Gebraden runderhaas	15,00	Spicy edamame 	6,00
Met aardappelcrème, aardappelkaantjes en pittige anticucho saus		Sojabonen met grof zeezout en chili	
Chicken gyoza	9,00	Ceviche van zeebaars	13,00
Met pittige chilisaus (6 stuks)		Met zoete aardappel, rode ui, rode chilipeper, koriander en mais	
ook vegan verkrijgbaar 			
Sashimi mix	19,00		
Selectie van de chef (9 stuks)			

Soep

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

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 truffel  Met truffel, Parmezaan en peterselie	15,00
Black Angus burger Met Little Gem, tomaat, zoetzure komkommer en gefrituurde uien ring Geserveerd met coleslaw, verse frites, BBQ saus en truffelmayonaise	18,00
Chicken anticucho Spiesjes van geroosterde kippendijen met anticuchosaus, gado gado met pindasaus geserveerd met verse friet	19,50
Gebakken Black Tigers Met soja bonen, paksoi, ramen en shiitake*	24,50
Tournedos 180 gram Met mille feuille van aardappel, gepofte prei en stroganoff saus*	28,50

Lunchmenu

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

*Met verse friet