

# Smaakmakers

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

# Voor

## Koud

---

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


## Soep

---

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

## Warm

---

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

## Verrassing

---

<b>Verrassingsmenu á la chef</b>	
3-gangen diner	39,50
4-gangen diner	49,50
5-gangen diner	59,50



# Hoofd





## Vlees

<b>Gebraden eendenborst</b> Met dimsum met eend, king boleet, bataat crème en sjalottencompote*	24,50
<b>Krokant gebakken kalfszwezerik</b> Met picanha, uiencompote, wortelcrème en mini wortel*	26,50
<b>Gebakken bavette</b> Met asperges, ossenworst, artisjok en gestoofde Annabel krieltjes*	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 doperwten pesto, meiknol, cremeux van doperwten en een kruidensalade*	25,00
<b>Rode mul</b> Met spicy parelgort, gele peen, bimi, kroepoek en gefrituurde lotuswortel*	27,50

## 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