

Sushi Rolls

(per 4 stuks)

Zalm Oshi Gruyère, shiso en rettich	9,00	Garnalen tempura Krab, avocado, komkommer en salsa	10,00
California Special roll Salade, Tobiko en komkommer	9,00	Rundertruffel Truffel, rucola, asperges en tomaat	10,00
Avocado roll ✓ Asperges, cherry tomaat, komkommer, rucola en gebakken uitjes	9,00	Flaming Salmon Zalm, avocado, komkommer, gebakken uitjes, Tobiko en tempura flakes	10,00
Pittige Maguro Tonijn, komkommer, kimchi mayonaise, bosui en kataifi	9,00	Tuna crush roll Tonijn, avocado, sesam, bosui, tempura flakes en tuna tataki	11,00

Sashimi

Sashimi van zalm (6 stuks)	14,00
Sashimi van tonijn (6 stuks)	15,00
Sashimi mix (9 stuks)	19,00

Gunkan (per 4 stuks) Nigiri (per 4 stuks)

Krabsalade Tobiko en bieslook	8,00	Nigiri Zalm Vers gesneden zalm	9,00
Pittige tonijn Kimchi, bosui en kataifi	8,00	Nigiri Zeebaars Vers gesneden rauwe zeebaars	9,00
Chuka salade ✓ Chuka wakame, gedroogd zeewier en sesam	8,00	Nigiri Tonijn Vers gesneden rauwe tonijn	10,00

Plateau's

Sushi mix

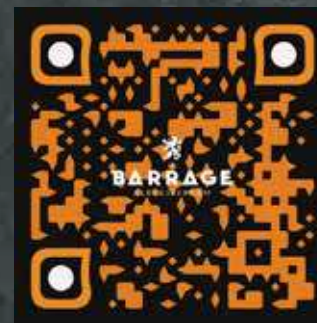
Selectie van de chef (16 stuks)
32,00

Le Barage mix

8 stuks Nigiri, 20 stuks Sushi roll mix,
9 stuks Sashimi en Chuka wakame salade
72,00

Going out for fishing box

16 stuks Nigiri, 32 stuks Sushi roll mix,
15 stuks Sashimi en Chuka wakame salade
128,00



Scan hier de QRcode voor het actuele menu en de wijnkaart

Desserts

Huisgemaakte traditionele cheesecake Met frambozen	9,00
Tropical mango Laagjes marshmallow, mousse en gelei van mango met ginger ale en yoghurt	9,50
Citroen cremeux Met witte chocolade mousse, limoengel en spongecake	11,50
Chocoladetaartje Met chocolademousse, ganache en bosbessen	12,50
Irish-Coffee dessert Chocolade-crumble en whiskeymousse met karamelijs, afgemaakt met vanilleschuim	12,50
Le Barrage Guilty Pleasure Huisgemaakt taartje geserveerd met ijs en fruit Per 2 personen om te delen	12,50 p.p.
Kaas selectie Prachtige selectie van Internationale kazen	15,00

Menu

KAART

Restaurant Le Barrage te Alblasserdam ligt op een prachtige locatie met uitzicht over rivier de Alblas. Deze ligging biedt een goede basis voor elke lunch, diner of borrel. Met puur vakmanschap uit de keuken en oprecht vriendelijke service als aanvullende ingrediënten, zorgt het totaal plaatje bij elk bezoek voor een unieke belevenis. Of u zich nu in ons sfeervolle restaurant, op ons comfortabele terras of in één van onze culinaire sloepen bevindt.


LE
BARRAGE
ALBLASSERDAM
WWW.LEBARRAGE.NL

Smaakmakers

Olijven selectie ✓ Mix van 3 soorten Italiaanse olijven	4,00
Le Barrage oester Met komkommer gin tonic schuim	4,25
Rustiek landbrood ✓ Geserveerd met olijfolie en roomboter	5,50
Truffel frites ✓ Verse frites met truffel mayonaise en Grana Padano kaas	5,50
Spicy edamame ✓ Sojabonen met grof zeezout en chili	6,00
Ablasserdamse 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
Colorful avocado 🌱 Avocado met hummus, sesam, snufje cayennepeper, komijn en cress	8,00
Geitenkaas kroketjes ✓ Met honing-mosterdsaus (6 stuks)	8,50
Bitterballen van Oma Bob Met Dijon mosterd (8 stuks)	8,50
Chorizo kroketjes Met Zaanse pittige mayonaise (6 stuks)	8,50
Roergebakken vongole Met knoflook en peterselie	9,00
Chicken gyoza Met pittige chilisaus (6 stuks) ook vegan verkrijgbaar 🌱	9,00
Softshell taco's Twee softshell taco's met tonijn, zalm en huisgemaakte guacamole	10,00
Chinese eend Gerold in pannenkoekjes met hoisinsaus (4 stuks)	11,00
Tuna tataki Lollies van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabi mayonaise (5 stuks)	12,50
Pata negra 50 gram vers gesneden Spaanse Iberico-ham	13,00
Oriëntaalse oesters Met Matsuhisa dressing, Maui ponzu dressing en jalapeño dressing (3 stuks)	13,50
Gamba's In tempura met kimchi mayonaise (6 stuks)	13,50
Beef tataki Licht gegaarde ossenhaas, gemarineerd in ponzu-soy (80 gram)	15,00
Oesters (6 stuks) Met garnituur per stuk	18,50 3,50

Voorgerechten

	Koud
Ceviche van zeebaars Met zoete aardappel, rode ui, rode chilipeper, koriander en mais	13,00
Carpaccio 'Le Barrage' Van dun handgesneden house-steak met Parmezaanchips, groene kruiden vinaigrette, mierikswortel crème, uitgebakken spekjes en rucola	13,00
Klassieke steak tartaar Van het MRIJ rund op smaak gemaakt met cornichons, little gem en een kwarteleitje	15,00
Zalm Met komkommer, appel en karnemelkvinaigrette	15,00
'Le Barrage' poké bowl (✓ op verzoek) Met sushi rijst, gemarineerde Yellowfin tonijn, wasabi mayonaise, wakame salade en zoetzure komkommer	15,00
Coquille Gebakken en gemarineerde coquille met een salade van prei, bouillon van prei en dragon en een komkommer ginger ale sorbet.	15,00
	Soep
Tom kha kai soep Met kip, tauge en kokos	12,50
Bisque van schaaldieren Met schaal- en schelpdieren	13,50
	Warm
Tagliatelle Truffel ✓ Met truffel, Parmezaan en peterselie	15,00
Gegratineerde oesters Met wilde spinazie en Hollandaisesaus (3 stuks)	15,00
Gebraden runderhaas Met aardappelcrème, aardappelkaantjes en pittige anticucho saus	15,00

Verrassingsmenu

Onze chefkok werkt voor dit menu met seizoensgebonden en dagverse producten. Laat u verrassen met een 3, 4 of 5 gangen menu.

3-gangen diner	39,50
4-gangen diner	49,50
5-gangen diner	59,50

Drink de juiste wijn bij uw gerecht en kies voor het wijnarrangement. Dit arrangement is samengesteld door de sommelier en wij vertellen u graag over onze wijnen.

Wijnarrangement 3 gangen	21,00
Wijnarrangement 4 gangen	28,00
Wijnarrangement 5 gangen	35,00

Hoofdgerechten

	Vlees
Gebraden eendenborst Met dimsum met eend, king boleet, bataat crème en sjalottencompote*	24,50
Krokant gebakken kalfszwezerik Met picanha, uiencompote, wortelcrème en mini wortel*	26,50
Gebakken bavette Met asperges, ossenworst, artisjok en gestoofde Annabel krieltjes*	27,50
Gerookte shortrib Paddenstoelen, bosui, groene asperges en een peperjus*	27,50
Chateaubriand 400 gram (per 2 personen) Met haricots verts en huisgemaakte vleesjus*	28,50 p.p.
Tournedos 180 gram Met mille feuille van aardappel, gepofte prei en stroganoff saus*	28,50
Tomahawk 800 gram (per 2 personen) Met groene asperges*	29,50 p.p.
	Vis
Dorade Met lauwwarme aardappelsalade, wintertruffel, paddenstoelen, Parmezaanse kaas, gestoofde bosui en truffeljus*	22,50
Gebakken Black Tigers Met soja bonen, paksoi, ramen en shiitake*	24,50
Kabeljauw Met doperwten pesto, meiknol, cremeux van doperwten en een kruidensalade*	25,00
1/2 kreeft Met salade en frites	32,50
	Noch vis noch vlees
Rode bieten risotto ✓ Met rode bieten, gerookte amandelen en geitenkaas	14,50
Cottage pie ✓ Met vegetarisch gehakt, diverse groenten en een aardappelmousseline met cheddar	15,00
Truffel tagliatelle ✓ Met truffel, paddenstoelen en Parmezaanse kaas	19,50
Ravioli ✓ Van buffelricotta met gorgonzola saus, vijgen, rucola en walnoten	20,00

*Geserveerd met verse frites