

Smaakmakers

Olijven selectie ✓ Mix van 3 soorten Italiaanse olijven	4,00
Rustiek landbrood ✓ Geserveerd met olijfolie en roomboter	5,50
Truffel frites ✓ Verse frites met truffel mayonaise en Grana Padano kaas	6,00
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
Wagyu Nikutori 1 Spiesje van A5 kwaliteit volgens de 'Japan Meat Grading Association'	12,50
Pata negra 50 gram vers gesneden Spaanse Iberico-ham	13,00
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 & Caviar

Rauwe oesters met garnituur 1 / 6 / 12	3,50 / 18,50 / 37,00
Le Barrage oester Met komkommer gin tonic schuim	4,25
Oriëntaalse oesters (3 stuks) Met Matsuhisa dressing, Maui ponzu dressing en jalapeño dressing	13,50
Gegratineerde oesters (3 stuks) Met wilde spinazie en Hollandaisesaus	15,00
Baeri Caviar 30 gram Met blini's en crème fraîche	75,00

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, 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 karnemelk vinaigrette	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
Beef Anticucho 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. Kies hierbij voor ons wijnarrangement.

3-gangen diner	39,50	Wijnarrangement 3 gangen	21,00
4-gangen diner	49,50	Wijnarrangement 4 gangen	28,00
5-gangen diner	59,50	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
Hele kreeft Met salade en frites	35,00

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