



LE

BARRAGE

ALBLASSERDAM

LE BARRAGE . DAM 65
2951 GA ALBLASSERDAM

TELEFOON: 078 740 0015
MAIL: INFO@LEBARRAGE.NL

WWW.LEBARRAGE.NL



NAJAAR 2020

Ontvangst



Welkom in Le Barrage!

Wij ontvangen u en uw gasten bij binnenkomst met een hapje en een drankje. Een ideaal begin van de avond. Uiteraard hebben wij non alcolische aperitieven. Hieronder onze welkomst arrangementen en mousserende aperitieven per glas

Gin Et Tonic Arrangement 16 p.p.

Bombay Sapphire Gin & Tonic
met San Pellegrino Acqua Tonica

Tuna tataki

Lollies van licht gegaarde tonijn met sesam
en wasabi mayonaise

Geitenkaas kroketje

Met honing-mosterdsaus

Gamba

In tempura met kimchi mayonaise

Champagne Arrangement 18,50 p.p.

Champagne Bliard Moriset Blanc de Blancs

Druiven: Chardonnay

Grand Cru | Le Mesnil-sur-Oger | biologisch | fijne bubbel

Tuna tataki

Lollies van licht gegaarde tonijn met sesam
en wasabi mayonaise

Geitenkaas kroketje

Met honing-mosterdsaus

Gamba

In tempura met kimchi mayonaise

Mousserend aperitief per Glas

Champagne Bliard Moriset Blanc de Blancs

Cava Extra Brut Bodega Norton Cosecha Especial

Cava Rosé Bodega Norton Cosecha Especial

10

7,50

7,50



Borrel

Gezellig met collega's, vrienden of familie samenzijn onder het genot van een hapje en drankje. We hebben een 3 tal arrangementen om de avond goed te beginnen. Maak een keuze om er zeker van te zijn dat uw gasten niet met trek vertrekken of aan tafel gaan. Onze smaakmakers en verse sushi lenen zich hier uitstekend voor. Ook voor de vegatarische gasten is er voldoende keus.

Borrel met hapjes 8,50 p.p.

OP TAFEL:
Olijven selectie ✓
 Mix van 3 soorten Italiaanse olijven

Rustiek landbrood ✓
 Geserveerd met olijfolie en roomboter

GESERVEERD
Geitenkaas kroketjes ✓
 Met honing-mosterdsaus (6 stuks)

Bitterballen van Oma Bob
 Met Dijon mosterd (8 stuks)

Chorizo kroketjes
 Met Zaanse pittige mayonaise (6 stuks)

Borrel met Sushi 11 p.p.

OP TAFEL:
Olijven selectie ✓
 Mix van 3 soorten Italiaanse olijven

Rustiek landbrood ✓
 Geserveerd met olijfolie en roomboter

GESERVEERD
Avocado roll ✓
 Asperges, cherry tomaat, komkommer, rucola en gebakken uitjes

Garnalen tempura
 Krab, avocado, komkommer en salsa

Rundertruffel
 Truffel, rucola, asperges en tomaat

Borrel Le barrage 18,50 p.p.

OP TAFEL:
Olijven selectie ✓
 Mix van 3 soorten Italiaanse olijven

Rustiek landbrood ✓
 Geserveerd met olijfolie en roomboter

GESERVEERD:
Geitenkaas kroketjes ✓
 Met honing-mosterdsaus (6 stuks)

Bitterballen van Oma Bob
 Met Dijon mosterd (8 stuks)

Chorizo kroketjes
 Met Zaanse pittige mayonaise (6 stuks)

'Le Barrage' poké bowl (✓ mogelijk)
 Met sushi rijst, gemarineerde Yellowfin tonijn, wasabi mayonaise, wakame salade en zoetzure komkommer

Tuna tataki
 Lollies van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabi mayonaise (5 stuks)

Chicken gyoza
 Met pittige chilisaus (6 stuks) ook vegan verkrijgbaar

Truffel frites ✓
 Verse frites met truffel mayonaise en Grana Padano kaas

From the chef with love!



Chefkok Marcel Hayes en sous chef Maikel Terlouw hebben beide hun sporen in de keuken verdiend en vormen nu sinds een jaar het hoofd van het keukenteam in Le Barrage. Ze vullen elkaar goed aan en komen zo tot een beter product. Marcel heeft gewerkt voor Heman de Blijker. De eerste jaren zwaaide hij de scepter in Rosso te Rotterdam, later in Las Palmas. Hij kookte een Michelinster in restaurant de Burgemeester te Linsdschoten. Hij leerde het vak van Paul Fagel. Maikel heeft jaren in restaurant de Zwetheul* gewerkt en in restaurant Parkheuvel **

De klassieke inslag is zeker terug te vinden in de keuken, maar door de vrijheid van het keukenteam brengt ook internationale invloeden met zich mee. 'We koken wat we zelf lekker vinden.' aldus Marcel. 'En een kok is verwend, dus we geven onze gasten alleen het beste!'

Maikel: 'Dagelijks komen er verse producten binnen voor onze a la carte kaart, daarnaast bestellen we seizoens gebonden producten voor onze menu's. In het menu geven de gasten ons de vrije hand.' En dat is waar deze heren van houden, met al hun ervaring creatief aan de slag met de mooiste ingrediënten.

Menu van de chef

Geef de chef de vrije hand en geniet van de creativiteit van onze keuken. De gerechten bestaan zowel uit vis en vlees. U kunt aangeven dat u een bepaalde dieetwens heeft of een allergie voor een product, dan houdt de chef hier rekening mee.

(Tip van onze sommelier; een bijpassend glas wijn bij de gerechten)

3 GANGEN MENU 39,50 p.p.

Opbouw menu:

Amuse

Voorgerecht

Hoofdgerecht

Dessert

4 GANGEN MENU 49,50 p.p.

Opbouw menu:

Amuse

Voorgerecht

Tussengerecht

Hoofdgerecht

Dessert

5 GANGEN MENU 59,50 p.p.

Opbouw menu:

Amuse

Voorgerecht

Eerste tussengerecht

Tweede tussengerecht

Hoofdgerecht

Dessert

Proeverij menu

49,50 p.p.

PROEVERIJ VAN VOORGERECHTEN

Rustiek landbrood ✓

Met olijfolie en roomboter

Bieterballen

Van rode biet met mierikswortelmayonaise

Geitenkaas krokettes ✓

Met honing-mosterdsaus

Sashimi

Van zalm met soja en wasabi

Tuna Tataki lollies

Van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabimayonaise

Le Barrage Babi Pangang

Met bosui en gebakken uitjes

Chinese eend

Gerold in pannenkoekjes met hoisinsaus

HOOFDGERECHT

Gebakken bavette

Met aardappelschuim, pompoencrème, linzen, merg, rode uiencompote en rode wijnjus
of

Gebakken dorade

met lauwwarme aardappelsalade, wintertruffel, paddenstoelen, Parmezaanse kaas, gestoofde bosui en truffeljus
of

Rode bieten risotto ✓

Met rode bieten, gerookte amandelen en geitenkaas

NAGERECHT

Smaakvol dessert

Proeverij menu met sushi 49,50 p.p.

PROEVERIJ VAN VOORGERECHTEN

Rustiek landbrood ✓

met olijfolie en roomboter

Spicy Edamame ✓

Sojabonen met grof zeezout en chili

Tuna Tataki lollies

Van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabimayonaise

Chinese eend

Gerold in pannenkoekjes met hoisinsaus

Sushi Rundertruffel

Avocado, tempura asperges, rucola, Japanse mayonaisse en gefrituurde uien

Sushi Zalm Oshi

Shiso blad, Gruyère, jalapeño, Japanse sesam-dressing, ponzu

Sushi Veggie Avocado ✓

Avocado, komkommer, groene asperge, lente-uitjes, cherry tomaat en furikake

HOOFDGERECHT

Gebakken bavette

Met aardappelschuim, pompoencrème, linzen, merg, rode uiencompote en rode wijnjus
of

Gebakken dorade

met lauwwarme aardappelsalade, wintertruffel, paddenstoelen, Parmezaanse kaas, gestoofde bosui en truffeljus
of

Rode bieten risotto ✓

met rode bieten, gerookte amandelen en geitenkaas

NAGERECHT

Smaakvol dessert

Wines

De wijnkaart van Le Barrage is met zorg samengesteld en kent meer dan 350 wijnen vanuit de hele wereld. Wij helpen u graag bij het selecteren van het juiste glas wijn of de juiste fles bij uw gerecht om zo een optimale wijn en spijs beleving te creëren. Vindt u het leuk om bij iedere gang van een ander glas wijn te genieten? Vraag dan naar ons wijnarrangement. Moet u nog rijden? Halve glazen zijn uiteraard ook mogelijk.

Tip: Neem een kijkje in onze wijnkluis!

Wijnarrangement

3 gangen wijnarrangement	21
4 gangen wijnarrangement	28
5 gangen wijnarrangement	35

Wijnen per glas

WIT

Ill Cigüeñas Verdejo	4
Bodega Norton Sauvignon Blanc	4,50
Masi Modello Pinot Grigio	5
Martín Códax Albariño	6,50
Bodega Norton Chardonnay Reserva	6,50

ROSE

Gentry Rosé	5
Ultimate Provence Rosé	7

ROOD

Ill Cigüeñas Tempranillo	4
Bodega Norton Merlot	4,50
Boschendal I685 Shiraz	6,50
Bodega Norton Malbec Reserva	7
Torre del Falasco Valpolicella Ripasso Superiore	7

*“Drinking good wine with good food in good company
is one of life’s most civilized”*

- Wilbert van Vogelpoel, sommelier Le Barrage -



LE
BARRAGE
ALBLASSERDAM

December agenda

Donderdag 24 december

Kerstavond

lunch a la carte

Kerstdiner a la carte vanaf 18:30

vrijdag 25 december

1ste kerstdag

kerstbrunch vanaf 11:00

Kerstdiner a la carte vanaf 18:30

zaterdag 26 december

2de kerstdag

kerstbrunch vanaf 11:00

Kerstdiner a la carte vanaf 18:30

zondag 27 december

3de kerstdag

lunch a la carte

diner a la carte

donderdag 31 december

Oudjaarsavond

geopend tot 17:00

vrijdag 1 januari

Eerste dag van 2021

geopend vanaf 17:00