

Take away & Delivery

Lunch 12:00-16:00

12 uurtje Le Barrage 19,50
Huisgerookte zalm, garnalenkroket van Schmidt Zeevis en bisque van schaal- en schelpdieren. Geserveerd met zuurdesembrood

Caesar salade 'Le Barrage' 15,50
Met krokante kippendijen, Romeinse sla, croutons, ansjovis en Caesar dressing

Caesar salade 'De Alblas' 17,50
Met gebakken gamba's, Romeinse sla, croutons, ansjovis en Caesar dressing

Tuna sashimi salade 17,50
Frisse salade van tonijnsashimi, rettich, komkommer, mango, radijs, granaatappelplakjes en korianderblaadjes, geserveerd met Matsuhisa dressing

Tagliatelle truffel ✓ 15
Met truffel, paddenstoelen, Grana Padano en peterselie

Black Angus burger 18
Met Little Gem, tomaat, zoetzure komkommer en gefrituurde uien ring. Geserveerd met verse frites, BBQ saus en truffelmayonaise

Salades

Warm

Bestel via WWW.LEBARRAGE.NL
Afhalen: Le Barrage Dam 65 Alblasserdam
7 DAGEN PER WEEK 12:00-20:30

GRATIS BEZORGING boven 30 euro in:
Alblasserdam, Oud Alblas, Papendrecht, Hendrik-Ido-Ambacht

Sushi Rolls

Zalm Oshi 9
Gruyère, shiso en rettich

California Special roll 9
Salade, Tobiko en komkommer

Avocado roll ✓ 9
Asperges, cherry tomaat, komkommer, rucola en gebakken uitjes

Pittige Maguro 9
Tonijn, komkommer, kimchi mayonaise, bosui en kataifi

Garnalen tempura 10
Krab, avocado, komkommer en salsa

Rundertruffel 10
Truffel, rucola, asperges en tomaat

Flaming Salmon 10
Zalm, avocado, sesam, gebakken uitjes, Tobiko en tempura flakes

Tuna crush roll 11
Tonijn, avocado, sesam, bosui, tempura flakes en tuna tatak

Sashimi

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

Oesters & Caviar

Oesters (6 / 12) 18,50 / 37
Oriëntaalse oesters (3 stuks) 13,50
Baeri Caviar (30 gram) 75

Gunkan (per 4 stuks)

Krabsalade 8
Tobiko en bieslook

Pittige tonijn 8
Kimchi, bosui en kataifi

Chuka salade 8
Chuka wakame, gedroogd zeewier en sesam

Nigiri (per 4 stuks)

Nigiri Zalm 9
Vers gesneden zalm

Nigiri Zeebaars 9
Vers gesneden rauwe zeebaars

Nigiri Tonijn 10
Vers gesneden rauwe tonijn

Sushi plateau's

Sushi mix 32
Selectie van de chef (16 stuks)

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

Going out for fishing box 128
16 stuks Nigiri, 32 stuks Sushi roll mix, 15 stuks Sashimi en Chuka wakame salade

Smaakmakers

Olijven selectie ✓ 4
Mix van 3 soorten Italiaanse olijven

Rustiek landbrood ✓ 5,50
Geserveerd met olijfolie en roomboter

Truffel frites ✓ 6
Verse frites met truffel mayonaise en Grana Padano

Spicy edamame ✓ 6
Sojabonen met grof zeezout en chili

Alblasserdamse kaas proeverij ✓ 7,50
Combinatie van koeien- en schapenkaas van Biokaas Kinderdijk

Bieterballen 7,50
Met mierikswortelmayonaise (6 stuks)

Le Barrage babi pangang 8
Met bosui en gebakken uitjes

Colorful avocado 8
Avocado met hummus, sesam, snufje cayennepeper, komijn en cress

Geitenkaas kroketjes ✓ 8,50
Met honing-mostersaus (6 stuks)

Bitterballen van Oma Bob 8,50
Met Dijon mosterd (8 stuks)

Chorizo kroketjes 8,50
Met Zaanse pittige mayonaise (6 stuks)

Chicken gyoza (6 stuks) 9
Met pittige chilisaus ook vegan verkrijgbaar

Chinese pannen (4 stuks) 11
Met Zaanse pittige mayonaise met hoisinsaus

Tuna tatak (5 stuks) 12,50
Lollietjes van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabi mayonaise

Pata negra 50 gram 13
vers gesneden Spaanse Iberico-ham

Gamba's (6 stuks) 13,50
In tempura met kimchi mayonaise

Beef tatak 15
Licht gegaarde ossenhaas, gemarineerd in ponzu-soy (80 gram)

Voorgerechten

Ceviche van zeebaars 13
Met zoete aardappel, rode ui, rode chilipeper, koriander en mais

Carpaccio 'Le Barrage' 13
Van dun handgesneden house-steak met Parmezaanchips, groene kruiden vinaigrette, mierikswortel crème, spekjes en rucola

Makreel 15
Gebrande makreel met hoisinsaus, Granny Smith appel en peterselie olie

Poké bowl tonijn (ook vegan mogelijk) 15
Met sushi rijst, gemarineerde Yellowfin tonijn, wasabi mayonaise, wakame salade en zoetzure komkommer

Poké bowl zalm 15
Met sushi rijst, huisgerookte zalm, wasabi mayonaise, wakame salade en zoetzure komkommer

Tom kha kai soep 12,50
Met kip, tauge en soep

Bisque van schaaldieren 13,50
Met schaal- en schelpdieren

Hoofdgerechten

Gerookte shorrib 27,50
Paddenstoelen, bosui, groene asperges en een peperjus*

Chateaubriand 400 gram (per 2 personen) 28,50 p.p.
Met haricots verts en huisgemaakte vleesjus*

Tournedos 180 gram 28,50
Met mille feuille van aardappel, gepofte prei en stroganoff saus*

Dorade 24,50
Met lauwwarme aardappelsalade, wintertruffel, paddenstoelen, Parmezaanse kaas, gestoofde bosui en truffelvinaigrette*

Gebakken Black Tigers 24,50
Met soja bonen, paksoi, ramen en shiitake

Kabeljauw 25
Met doperwtten pesto, meiknol, cremeux van doperwtten en een kruidensalade*

Hele kreeft 35
Met salade en frites

*Geserveerd met verse frites

Noch vis noch vlees

Truffel tagliatelle ✓ 19,50
Met truffel, paddenstoelen en Parmezaanse kaas

Dessert

Huisgemaakte traditionele cheesecake 9
Met frambozen

Chocoladetaartje 12,50
Met chocolademousse, ganache en bosbessen

Tropical mango 9,50
Laagjes marshmallow, mousse en gelei van mango met gingher ale en yoghurt



Le Barrage | Dam 65 | Alblasserdam
078 740 0015 WWW.LEBARRAGE.NL

Wijnen



Moët & Chandon Impérial Ice 0,75L / 1,5L 77,50
Druiven: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Frisheid | tropische fruitaroma's | rijke structuur | ijskoud

Witte wijnen

III Cigüeñas Verdejo Organic 12,50
Druif: Verdejo | Vino de la Tierra Castilla – Spanje
Elegant | peer | specerijen | biologisch

Masi Modello delle Venezie Pinot Grigio 15
Druif: Pinot Grigio | Veneto – Italië
Fris | perzik | mineralig | mooi zuurtje

Emil Bauer Riesling Trocken 17,50
Druif: Riesling | Pfalz - Duitsland
Fris | tinteltje | zuiver | perzik

Rode wijnen

III Cigüeñas Tempranillo Organic 12,50
Vino de la Tierra Castilla – Spanje
Druif: Tempranillo
Elegant | rood fruit | specerijen | biologisch

Boschendal I685 Shiraz 17,50
Druif: Syrah | Franschhoek – Zuid Afrika
Vol | rond | kruidig | peperig

Torre del Falasco Valpolicella Ripasso 19,50
Veneto – Italië
Druiven: Corvina, Veronese, Corvinone, Rondinella
Kersen | wilde bessen | robijn rood | intens