

## Sushi Rolls

(per 4 stuks)

<b>Zalm Oshi</b> Gruyère, shiso en rettich	9	<b>Coquille Roll</b> Tempura garnaal en komkommer	10
<b>California Special roll</b> Salade, Tobiko en komkommer	9	<b>Garnalen tempura Roll</b> Krab, avocado en komkommer	10
<b>Avocado roll</b> ✓ Asperges, cherry tomaat, komkommer, rucola en gebakken uitjes	9	<b>Rundertruffel Roll</b> Truffel, rucola en asperges	10
<b>Pittige Maguro Rol</b> Tonijn, komkommer, kimchi mayonaise, bosui en kataifi	9	<b>Flaming Salmon Roll</b> Zalm, avocado, komkommer, Tobiko en tempura flakes	10
		<b>Tuna Crunch Roll</b> Tonijn, avocado, sesam, bosui en tempura flakes	11

## Sashimi

<b>Sashimi van zalm</b> (6 stuks)	14	<b>New style sashimi zalm</b> Yakatori, sesamolie, soja, lenteui en jalapeño	17
<b>Sashimi van tonijn</b> (6 stuks)	15	<b>Sashimi mix</b> (9 stuks)	19

## Gunkan (per 4 stuks)

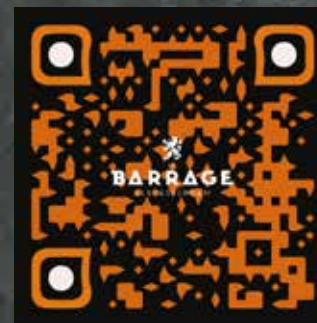
<b>Krabsalade</b> Tobiko en bieslook	8
<b>Pittige tonijn</b> Kimchi, bosui en kataifi	8
<b>Chuka salade</b>  Chuka wakame, gedroogd zeewier en sesam	8

## Nigiri (per 4 stuks)

<b>Nigiri Zalm</b> Vers gesneden zalm	9
<b>Nigiri Zeebaars</b> Vers gesneden rauwe zeebaars	9
<b>Nigiri Tonijn</b> Vers gesneden rauwe tonijn	10

## Plateau's

<b>Sushi mix</b> Selectie van de chef (16 stuks)	32	<b>Going out for fishing</b> 16 stuks Nigiri, 32 stuks Sushi roll mix, 15 stuks Sashimi en Chuka wakame salade	128
<b>Le Barrage mix</b> 8 stuks Nigiri, 20 stuks Sushi roll mix, 9 stuks Sashimi en Chuka wakame salade	72	<b>Sushi Deluxe</b> 4 stuks gunkan, 12 stuks Nigiri, 35 stuks sushi roll, 15 stuks Sashimi: coquille, zeebaars, toro, tonijn en zalm	150



Scan hier de QRcode voor de allergenen kaart

## Desserts

<b>Huisgemaakte traditionele cheesecake</b> Met frambozen	9
<b>Tropical mango</b> Laagjes marshmallow, mousse en gelei van mango met ginger ale en yoghurt	9,50
<b>Citroen cremeux</b> Met witte chocolade mousse, limoengel en spongecake	11,50
<b>Chocoladetaartje</b> Met chocolademousse, ganache en bosbessen	12,50
<b>Appel Matcha</b> Chocola, appel, citroen crème, matcha ijs en appel vinaigrette met kardemom	12,50
<b>Kaas selectie</b> Prachtige selectie van Internationale kazen	15

*Dessert to share*

<b>Le Barrage Guilty Pleasure</b> Signature taartje geserveerd met ijs en fruit Per 2 personen	12,50 <sup>pp.</sup>
--	----------------------

# 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.

# Smaakmakers

## Olijven selectie ✓

Mix van 3 soorten Italiaanse olijven

## Rustiek landbrood ✓

Geserveerd met olijfolie en roomboter

## Truffel frites ✓

Verse frites met truffel mayonaise en Grana Padano

## Spicy of Salty edamame ✓

Keuze uit sojabonen met grof zeezout of met chili

## Alblasserdamse kaas proeverij ✓

Combinatie van koeien- en schapenkaas van Biokaas Kinderdijk

## Paddenstoelen kroketjes

De lekkerste van Cas Spijkers, met truffelmayonaise (6 stuks)

## Le Barrage babi pangang

Met bosui en gebakken uitjes

## Colorful avocado

Avocado met hummus, sesam, snufje cayennepeper, komijn en cress

## Geitenkaas kroketjes ✓

Met honing-mosterdsaus (6 stuks)

## Bitterballen van Oma Bob

Met Dijon mosterd (8 stuks)

## Chorizo kroketjes

Met Zaanse pittige mayonaise (6 stuks)

## Bouchot mosselen

Kleine 'hang-cultuur' mosseltjes met knoflook en peterselie

## Chicken gyoza

Met pittige chilisaus (6 stuks) ook vegan verkrijgbaar

## Taco's

Twee taco's met tonijn, zalm en avocado salsa

## Chinese eend

Gerold in pannenkoekjes met hoisinsaus (4 stuks)

## Tuna tataki

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

## Wagyu Niku Tori 30gram

1 Spiesje van A5 kwaliteit volgens de 'Japan Meat Grading Association'

## Pata negra

50 gram vers gesneden Spaanse Iberico-ham

## Gamba's

In tempura met kimchi mayonaise (6 stuks)

## Beef tataki

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

4

6

6

6

7,50

7,50

8

8

8,50

8,50

8,50

9

10

11

11

12,50

12,50

13

13,50

15

# Oesters & Caviar

## Rauwe oesters met garnituur

1 / 6 / 12

3,50 / 18,50 / 37

## 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

## Baeri Caviar 30 gram

Met blini's en crème fraîche

75

# Voorgerechten

## Koud

### Ceviche van zeebaars

Met zoete aardappel, rode ui, rode chilipeper, koriander en mais

13

### Carpaccio 'Le Barrage'

Van dun handgesneden house-steak met Parmezaanchips, groene kruiden vinaigrette, mierikswortel crème, spekjes en rucola

13

### Klassieke steak tartaar

Van het MRIJ rund op smaak gemaakt met cornichons, little gem en een kwarteleitje

15

### 'Le Barrage' poké bowl (✓ op verzoek)

Met sushi rijst, gemarineerde Yellowfin tonijn, wasabi mayonaise, wakame salade en zoetzure komkommer

15

### Coquille

Gebakken en gemarineerde coquille met een salade van prei, bouillon van prei en dragon en een komkommer ginger ale sorbet

15

## Soep

### Wonton soep

Met kip, paksoi en bosui

12,50

### Bisque van schaaldieren

Met schaal- en schelpdieren

13,50

### Bouillabaisse

Klassieke romige vissoep met roodbaars, dorade en kabeljauw

16

## Warm

### Tagliatelle Truffel ✓

Met truffel, paddenstoelen en Parmezaanse kaas

15

### Beef Anticucho

Met aardappelcrème, aardappelkaantjes en pittige anticucho saus

15

### Coquille truffel

Coquille in de schelp 'en croûte' gegaard met romige truffelsaus

17

# Chef's menu

3-gangen diner 39,50

4-gangen diner 49,50

5-gangen diner 59,50

Wijnarrangement 3 gangen 21

Wijnarrangement 4 gangen 28

Wijnarrangement 5 gangen 35

# Hoofdgerechten

## Vlees

### Lady Steak 150 gram

Met mille feuille van aardappel, gepofte prei en stroganoff saus

23

### Gebraden eendenborst

Gelakt met specerijen, gekonfijte aardappel, mini bietjes en chioggia biet

24,50

### Krokant gebakken kalfszwezerik

Met picanha, uiencompote, wortelcrème en mini wortel

26,50

### Gebakken bavette

Met asperges, artisjok en gestoofde Annabel krieltjes

27,50

### Gerookte shortrib

Met 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, mei knolletjes en stroganoff saus

28,50

### Tomahawk 800 gram (per 2 personen)

Met groene asperges en huisgemaakte vleesjus

29,50 p.p.

## Extra lekker erbij

supplement kleine verse salade

+5

supplement 50 gram eendenlever

+7,50

supplement kalfszwezerik

+7,50

## Vis

### Dorade

Met risotto van knolselderij, oesterblad en venkelsalade

24,50

### Gebakken Black Tigers (5 stuks)

Met curry, zoete aardappel en haricots verts

24,50

### Kabeljauw

Met bloemkool cremeux, doperwten en schuimige truffelsaus

25

### Hele kreeft

Met salade en frites

35

## Noch vis noch vlees

### Rode bieten risotto ✓

Met rode bieten, gerookte amandelen en geitenkaas

14,50

### Pappardelle ✓

Met geroosterde cherry tomaten, tijm en rozemarijn

15,50

### Truffel tagliatelle ✓

Met truffel, paddenstoelen en Parmezaanse kaas

19,50

### Ravioli ✓

Van buffelricotta met gorgonzola saus, vijgen, rucola en walnoten

20

Bij alle hoofdgerechten wordt frites geserveerd, behalve bij de vegetarische hoofdgerechten