

Sushi Rolls

(per 4 stuks)

California Special Roll Salade, Tobiko en komkommer	9	Garnalen tempura Roll Krab, avocado en komkommer	10
Avocado Roll ✓ Asperges, cherry tomaat, komkommer, rucola en gebakken uitjes	9	Rundertruffel Roll Truffel, rucola en asperges	10
Pittige Maguro Roll Tonijn, komkommer, kimchi mayonaise, bosui en kataifi	10	Flaming Salmon Roll Zalm, avocado, komkommer, Tobiko en gruyère kaas	10
Coquille Roll Tempura garnaal en komkommer	10	Koi Gold Fish Roll Dorade, zalm en tempura van zalm	12
		Queen Roll Queen crab, bieslook Japanese style cocktailsaus	12

Sashimi

Sashimi van zalm (6 stuks)	14	New style sashimi zalm Yuzu, sesamolie, soja en bieslook	17
Sashimi van tonijn (6 stuks)	15	Sashimi mix (9 stuks)	19

Gunkan

(per 4 stuks)

Krabsalade Tobiko en bieslook	8
Pittige tonijn Kimchi, bosui en kataifi	8
Chuka salade 🌿 Chuka wakame, gedroogd zeewier en sesam	8

Nigiri

(per 4 stuks)

Nigiri Zalm Vers gesneden rauwe zalm	9
Nigiri Zeebaars Vers gesneden rauwe zeebaars	9
Nigiri Tonijn Vers gesneden rauwe tonijn	10

Plateau's

Sushi mix Selectie van de chef (16 stuks)	32	Going out for fishing 16 stuks Nigiri, 32 stuks Sushi roll mix, 15 stuks Sashimi en Chuka wakame salade	128
Le Barrage mix 8 stuks Nigiri, 20 stuks Sushi roll mix, 9 stuks Sashimi en Chuka wakame salade	72	Sushi Deluxe 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

Huisgemaakte traditionele cheesecake Met frambozen	9
Red Kiss Laagjes marshmallow, mousse en gelei van aardbei met limoen en rozenwater bouillon en yogurt olijfolie ijs	9,50
Citroen cremeux Met witte chocolade mousse, limoengel en spongecake	11,50
Chocoladetaartje Met chocolademousse, ganache en bosbessen	12,50
Appel Matcha Chocola, appel, citroen crème, matcha ijs en appel vinaigrette met kardemom	12,50
Kaas selectie Prachtige selectie van Internationale kazen	15

Dessert to share

Le Barrage Guilty Pleasure Signature taartje geserveerd met ijs en fruit Per 2 personen	12,50 ^{pp}
--	---------------------

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

Rustiek landbrood

Geserveerd met olijfolie en roomboter

Truffel frites

Verse frites met truffel mayonaise en Grana Padano

Alblasserdamse kaas proeverij

Combinatie van koeien- en schapenkaas van Biokaas Kinderdijk

Le Barrage babi pangang

Met bosui en gebakken uitjes

Geitenkaas kroketjes

Met honing-mosterdsaus (6 stuks)

Bitterballen van Oma Bob

Met Dijon mosterd (8 stuks)

Chorizo kroketjes

Met Zaanse pittige mayonaise (6 stuks)

Olijven selectie

Mix van 3 soorten Italiaanse olijven

Spicy of Salty edamame

Keuze uit sojabonen met grof zeezout of met chili

Paddenstoelen kroketjes

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

Colorful avocado

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

Vegan gyoza

Japans deeghapje gevuld met Oosterse groenten (6 stuks)

Schelpen van de dag

Roergebakken met knoflook, tijm en rozemarijn

Chicken gyoza

Met pittige chilisaus (6 stuks)

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

Een 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)

6

6

7,50

8

8,50

8,50

8,50

4

6

7,50

8

10

9

10

11

11

12,50

12,50

13

13,50

15

Oesters & Caviar

Rauwe oesters met garnituur

1 / 6 / 12

3,50 / 19,50 / 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 dorade

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

Warm

Truffel Tagliatelle

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

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

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, 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 Roodbaars

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