



LE

BARRAGE

ALBLASSERDAM

LE BARRAGE . DAM 65
2951 GA ALBLASSERDAM

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

WWW.LEBARRAGE.NL



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 alcoholische aperitieven. Hieronder onze welkomst arrangementen en mousserende aperitieven per glas

Gin & Tonic Arrangement 17,50 p.p.

Bombay Sapphire Gin & Tonic
Met San Pellegrino Acqua Tonica

Tuna tataki

Lollie 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

10,00
7,50
7,50



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 10,00 p.p.

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

Rustiek landbrood ✓
 Geserveerd met olijfolie en roomboter

GESERVEERD
Geitenkaas kroketje ✓
 Met honing-mosterdsaus

Bitterbal van Oma Bob
 Met Dijon mosterd

Chorizo kroketje
 Met Zaanse pittige mayonaise

Borrel met Sushi 12,50 p.p.

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

Rustiek landbrood ✓
 Geserveerd met olijfolie en roomboter

GESERVEERD
Sushi Roll Veggie Avocado ✓
 Avocado, komkommer, groene asperge, lente-uitjes, cherry tomaat en furikake

Garnalen tempura
 Krab, avocado, komkommer en salsa

Rundertruffel Sushi Roll
 Truffel, rucola, asperges en tomaat

Borrel

Borrel Le Barrage 21,50 p.p.

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

Rustiek landbrood ✓
 Geserveerd met olijfolie en roomboter

GESERVEERD:
Geitenkaas kroketje ✓
 Met honing-mosterdsaus

Bitterbal van Oma Bob
 Met Dijon mosterd

Chorizo kroketje
 Met Zaanse pittige mayonaise

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

Tuna tataki
 Lollie van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabi mayonaise

Chicken gyoza
 Met pittige chilisaus

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

From the chef with love!



Onze chefkok Maikel Terlouw zal voor jullie een diner bereiden met dagverse producten. Van onze leveranciers verwachten wij ook een goede kwaliteit. Daarom werken wij samen met "Schmidt Zeevis" voor onze vis, schaal en schepdieren en "Nice to Meat" voor onze vleesgerechten.

De basis is klassiek maar met flinke invloeden uit verschillende landen. Maikel laat zich voornamelijk inspireren door de Aziatische keuken. Door zelf veel uit eten te gaan en op reis komen er steeds nieuwe ingrediënten en bereidingen op zijn pad, die hij gebruikt in de keuken van Le Barrage.

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 44,⁵⁰ p.p.

Opbouw menu:

Amuse

Voorgerecht

Hoofdgerecht

Dessert

4 GANGEN MENU 54,⁵⁰ p.p.

Opbouw menu:

Amuse

Voorgerecht

Tussengerecht

Hoofdgerecht

Dessert

5 GANGEN MENU 64,⁵⁰ 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

Vegetarische mini pokebowl ✓

Met sushi rijst, wakame salade, avocado en zoetzuur van komkommer

Geitenkaas kroketjes ✓

Met honing-mosterdsaus

Sashimi

Van zalm met met kizami wasabi en rettich

Tuna Tataki lollies

Van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabimayonaise

Steak tartaar

Van het MRIJ rund

Chicken gyoza

Met pittige chilisaus

HOOFDGERECHT

Gebakken bavette

met seizoensgarnituur

of

Gebakken dorade

met seizoensgarnituur

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

Tuna Tataki lollies

Van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabimayonaise

Chicken gyoza

Met pittige chilisaus

Sushi Roll Rundertruffel

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

Pittige Maguro Roll

Tonijn, komkommer, kimchi mayonaisse, bosui en kataifi

Sushi Roll Veggie Avocado ✓

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

HOOFDGERECHT

Gebakken bavette

met seizoensgarnituur

of

Gebakken dorade

met seizoensgarnituur

of

Rode bieten risotto ✓

Met rode bieten, gerookte amandelen en geitenkaas

NAGERECHT

Smaakvol dessert



Walking Dinner 49,⁵⁰ p.p.

Een walking dinner is perfect om een feestje te vieren op een ongedwongen manier. U zit niet een hele tijd bij dezelfde mensen aan tafel maar uw gasten kiezen zelf hun gesprekspartners. De bediening serveert de smaakmakers in de hand en alles is uiteraard in de juiste portionering voor een onspannen diner.

'WALKING' VOORGERECHTEN

Beef tataki

Gemarineerd in ponzu-soy

Poké bowl

Met sushi rijst, zalm, wasabi mayonaise, wakame salade en zoetzure komkommer

Tuna Tataki lollies

Van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabimayonaise

Le Barrage Babi Pangang

Met bosui en gebakken uitjes

'WALKING' HOOFDGERECHTEN

Dorade filet

Met garnituur

Gebakken bavette

Met garnituur

Zakje truffelfrites

'WALKING' NAGERECHT

Smaakvol dessert

Big Green Egg 39,⁵⁰ p.p.

De Big Green Egg met zijn speciale keramiek heeft een extreem isolerende eigenschap en weerkaatst de warmte optimaal, hierdoor ontstaan warmtegolven die een bijzondere smaakinvloed hebben. Na een korte uitleg kunt u zelf aan de slag gaan met de volgende ingrediënten:

- Black Angus Housesteak
- Runderhamburger
- Spiesje van Spaanse kippendijen
- Zalm filet
- Gevulde dorade
- Groene asperges
- Brood met smeersels
- Tomatensalade
- Coleslaw
- Frietjes
- Sauzen en kruidenolie
- 1/2 Kreeft (10,- pp meerprijs)

Ofyr 39,⁵⁰ p.p.

De OFYR is een kegelvormige vuurschaal met een brede, platte rand die u kunt gebruiken als kookoppervlak. De warmte verspreidt zich vanuit het midden over de schaal, waardoor op meerdere temperaturen gekookt kan worden. Na een korte uitleg kunt u zelf aan de slag gaan met de volgende ingrediënten:

- Runderrib Eye
- Spiesje van Spaanse kippendijen
- Runderhamburger
- Koningsvis
- Grote gamba's
- Groene asperges
- Brood met smeersels
- Tomatensalade
- Coleslaw
- Frietjes
- Sauzen en kruidenolie
- 1/2 Kreeft (10,- pp meerprijs)

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 | 21,00 |
| 4 gangen wijnarrangement | 28,00 |
| 5 gangen wijnarrangement | 35,00 |

Wijnen per glas

WIT

| | |
|----------------------------------|------|
| Ill Cigüeñas Verdejo | 4,50 |
| Bodega Norton Sauvignon Blanc | 5,00 |
| Masi Modello Pinot Grigio | 5,00 |
| Serra da Estrela Albarino | 6,50 |
| Bodega Norton Chardonnay Reserva | 6,50 |

ROSE

| | |
|------------------------|------|
| Gentry Rosé | 5,00 |
| Ultimate Provence Rosé | 7,00 |

ROOD

| | |
|--|------|
| Ill Cigüeñas Tempranillo | 4,50 |
| Bodega Norton Merlot | 5,00 |
| Boschendal I685 Shiraz | 6,50 |
| Bodega Norton Malbec Reserva | 7,00 |
| Torre del Falasco Valpolicella Ripasso Superiore | 7,00 |

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

- Wilbert van Vogelpoel, sommelier Le Barrage -



BARRAGE
ALBLASSERDAM

Culinair varen

Restaurant Le BARRAGE heeft een prachtige locatie aan recreatierivier de Alblas. Naast een groot terras beschikken we over meerdere sloepen voor diverse culinaire vaartochten. Zo kunt u met een gezelschap de pittoreske dorpjes Oud-Alblas, Bleskensgraaf en de molens van Kinderdijk vanaf het water ontdekken. U bent zelf de kapitein van de sloep en kunt zelf bepalen welke route u aflegt.

Voor meer informatie: WWW.LEBARRAGE.NL