

Smaakmakers

Rustiek landbrood ✓ Geserveerd met olijfolie en roomboter	6
Truffel frites ✓ Verse frites met truffel mayonaise en Grana Padano	6,50
Alblasserdamse kaas proeverij ✓ Combinatie van koeien- en schapenkaas van Biokaas Kinderdijk	7,50
Le Barrage babi pangang Met bosui en gebakken uitjes	8
Geitenkaas kroketjes ✓ Met honing-mosterdsaus (6 stuks)	8,50
Rotterdamsche bitterballen Met Dijon mosterd (8 stuks)	8,50
Chorizo kroketjes Met Zaanse pittige mayonaise (6 stuks)	8,50
Olijven selectie ✓ Mix van 3 soorten Italiaanse olijven	4
Spicy of Salty edamame ✓ Keuze uit sojabonen met grof zeezout of met chili	6
Colorful avocado ✓ Avocado met hummus, sesam, snufje cayennepeper, komijn en cress	8
Rotterzwam bitterbal ✓ Vegetarische oesterzwammen met truffelmayonaise (6 stuks)	8,50
Vegan gyoza ✓ Japans deeghapje gevuld met Oosterse groenten (6 stuks)	10
Schelpen van de dag Roergebakken met knoflook, tijm en rozemarijn	9
Chicken gyoza Met pittige chilisaus (6 stuks)	10
Taco's Twee taco's met tonijn, zalm en avocado salsa	11
Chinese eend Gerold in pannenkoekjes met hoisinsaus (4 stuks)	11
Pata negra 50 gram vers gesneden Spaanse Iberico-ham	13
Gamba's In tempura met kimchi mayonaise (6 stuks)	13,50
Tuna tataki Lollies van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabi mayonaise (5 stuks)	15
Beef tataki Licht gegaarde ossenhaas, gemarineerd in ponzu-soy (80 gram)	15
Wagyu Niku Tori 30gram Een spiesje van A5 kwaliteit volgens de 'Japan Meat Grading Association'	15

Oesters & Caviar

Rauwe oesters met garnituur 1 / 6 / 12	3,50 / 19,50 / 37
Le Barrage oester Met kokkommer 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 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	14
Klassieke steak tartaar Van het MRIJ rund 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 kokkommer	15
Coquille Gebakken en gemarineerde coquille met een salade van prei, bouillon van prei en dragon en een kokkommer ginger ale sorbet	16

	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	44,50	Wijnarrangement 3 gangen	21
4-gangen diner	54,50	Wijnarrangement 4 gangen	28
5-gangen diner	64,50	Wijnarrangement 5 gangen	35

Hoofdgerechten

	Vlees
Lady Steak 150 gram Met mille feuille van aardappel, gepofte prei en stroganoff saus	23
Gebraden eendenborst Met gekonfijte aardappel, mini bietjes en radijs	24,50
Gebakken bavette Met gnocchi, beukenzwam, koolrabi en rode wijnjus	27,50
Gerookte shortrib Met paddenstoelen, bosui, groene asperges en een peperjus	27,50
Gelakte kalfszwezerik Met lauw warme aardappel salade en aardappel vinaigrette	27,50
Tournedos 180 gram Met mille feuille van aardappel, mei knolletjes en stroganoff saus	28,50
Chateaubriand 400 gram (per 2 personen) Met haricots verts en huisgemaakte vleesjus	29,50 pp
Plank 'Nice to meat' (per 2 personen) Een assortiment met verschillende delen van het rund van slagerij Nice to Meat	40 pp
Tomahawk 1000 gram (per 2 personen) Met groene asperges en vleesjus	40 pp
<i>Extra lekker erbij</i>	
supplement kleine verse salade	+5
supplement 50 gram eendenlever	+8,50
supplement kalfszwezerik	+8,50

	Vis
Dorade Met knolselderij, oesterblad, venkelsalade en mosselen	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