



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.

Mousserend aperitief per Glas

Champagne Bliard Moriset Blanc de Blancs	10,00
Cava Extra Brut Bodega Norton Cosecha Especial	7,50
Cava Rosé Bodega Norton Cosecha Especial	7,50

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

Nigiri Avocado 
Vegetarische nigiri met avocado

Steak tartaar
Met crostini

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
Lollie van licht gegaarde tonijn met sesam
en wasabi mayonaise

Nigiri Avocado 
Vegetarische nigiri met avocado

Steak tartaar
Met crostini

Borrel



Gezellig met collega's, vrienden of familie samen zijn onder het genot van een hapje en drankje tijdens onze borrel arrangementen. Maak een keuze uit de drietal arrangementen om er zeker van te zijn dat uw gasten niet met trek vertrekken, of om al enkele hapjes te hebben gehad voordat men aan tafel gaat. Onze smaakmakers en verse sushi lenen zich hier uitstekend voor. Ook voor de vegetarische en veganistische gasten is er voldoende keuze.

Borrel Le Barrage vanaf 8 personen 22,00 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

Rotterdamsche bitterbal

Met Dijon mosterd

Chorizo kroketje

Met Zaanse pittige mayonaise

Kleine 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

Borrel met hapjes

vanaf 8 personen 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

Rotterdamsche bitterbal

Met Dijon mosterd

Chorizo kroketje

Met Zaanse pittige mayonaise

Borrel met Sushi

vanaf 8 personen 12,50 p.p.

OP TAFEL:

Olijven selectie ✓

Mix van 3 soorten Italiaanse olijven

Rustiek landbrood ✓

Geserveerd met olijfolie en roomboter

GESERVEERD

Avocado Sushi ✓

Asperges, cherry tomaat, komkommer, rucola en gebakken uitjes

Garnalen tempura

Krab, avocado, komkommer en salsa

Rundertruffel Sushi

Truffel, rucola en asperges

From the chef with love!



Chefkok Maikel Terlouw heeft zijn sporen verdiend in de 'sterren keukens.' Deze klassieke inslag is zeker terug te zien in zijn gerechten. De vrijheid voor het keukenteam bij Le Barrage brengt Internationale invloeden met zich mee. 'We koken hier wat we zelf lekker vinden', aldus Maikel. 'En een kok is verwend, dus we geven onze gasten alleen het beste!'

Van onze leveranciers verwachten wij ook een goede kwaliteit. Daarom werken wij samen met "Schmidt Zeevis" voor onze vis, schaal- en schelpdieren 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 en op reis te gaan komen er steeds nieuwe ingrediënten en bereidingen op zijn pad, die hij gebruikt in de keuken van Le Barrage.

Maikel: 'Dagelijks komen er verse producten binnen voor onze a la carte kaart en we koken met de seizoenen mee. In het menu van de chef geven de gasten ons de vrije hand'. En dat is waar dit team van houdt; met al hun ervaring creatief aan de slag met de mooiste ingrediënten.

Voor grotere gezelschappen hebben we een aantal menu's samengesteld. Met deze menu's kunnen we onze snelheid en kwaliteit waarborgen. Door vooraf tijdig aan onze chef door te geven welk menu wij mogen serveren, kan er tijdig inkopen worden gedaan. Mocht er iemand in het gezelschap dieetwensen hebben, is dit voor ons keukenteam geen enkel probleem. Zij kunnen de gerechten hierop aanpassen. Geef dit vooraf door bij de reservering. Op de dag zelf zal de bediening dit nog even nagaan, zodat zij weten om welke gasten het gaat.

Wij hopen met onze menu's u een ruime keuze te bieden en aan uw wensen te voldoen. Onze sommeliers adviseren u graag voor passende wijnen bij uw lunch of diner.

Menu van de Chef

Geef de chef de vrije hand en geniet van de creativiteit van onze keuken. De gerechten kunnen variëren tussen 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:

Voorgerecht
Hoofdgerecht
Dessert

4 GANGEN MENU 54,⁵⁰ p.p.

Opbouw menu:

Voorgerecht
Tussengerecht
Hoofdgerecht
Dessert

5 GANGEN MENU 64,⁵⁰ p.p.

Opbouw menu:

Voorgerecht
Eerste tussengerecht
Tweede tussengerecht
Hoofdgerecht
Dessert

Wijnarrangement

3 gangen wijnarrangement 21,⁰⁰ p.p.

4 gangen wijnarrangement 28,⁰⁰ p.p.

5 gangen wijnarrangement 35,⁰⁰ p.p.

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

Tuna Tataki lollies

Van licht gegaarde tonijn met sesam
en wasabimayonaise

Mini 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 chili

Tuna Tataki lollies
Van licht gegaarde tonijn met sesam
en wasabimayonaise

Chicken gyoza
Met pittige chilisaus

Avocado Sushi 
Asperges, cherry tomaat, komkommer,
rucola en gebakken uitjes

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

Rundertruffel Sushi
Truffel, rucola en asperges


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.

Vanaf 35 personen.

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 ontspannen 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.

Vanaf 40 personen

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)



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 wijnkuis!

Wijnen per glas

WIT

Ill Cigüeñas Verdejo	4,50
Bodega Norton Sauvignon Blanc	5,00
Masi Modello Pinot Grigio	5,00
Martín Códax Albariño	6,50
Bodega Norton Chardonnay Reserva	7,00

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	7,00

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

- Wilbert van Vogelpoel, sommelier Le Barrage-



LE 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