

Sushi Rolls (per 4st / 8st)

California Special Roll Krab, komkommer, avocado en Tobiko	9 / 17	Pittige Maguro Roll Tonijn, komkommer, kimchi mayonaise, bosui en kataifi	11 / 21
Avocado Roll ✓ Asperges, cherry tomaat, komkommer, rucola en gebakken uitjes	9 / 17	Rainbow Roll Zalm, tonijn en avocado	11 / 21
Rundertruffel Roll Truffel, rucola en asperges	10 / 19	Coquille Roll Ebi fry garnaal en komkommer	12 / 23
Flaming Salmon Roll Zalm, avocado, komkommer, Tobiko en gruyère kaas	10 / 19	Koi Gold Fish Roll Dorade, zalm en krab	12 / 23
Chicken Karaage Sushi Roll Crispy chicken, komkommer, en gebakken uitjes	10 / 19	Dragon Roll Ebi fry garnaal, komkommer, avocado en Tobiko	12 / 23
Garnalen tempura Roll Krab, avocado en komkommer	11 / 21	Unagi Roll Krab, Japanse gerookte paling en preischeuten	13 / 25

Sashimi (per 6st)

Sashimi Sake Zalm sashimi	17	Sashimi Hotate Coquille sashimi	19
Sashimi Maguro Tonijn sashimi	19	Sashimi Tuna Tataki Torched tonijn sashimi met ponzu dressing	21
Sashimi Suzuki Zeebaars sashimi	19	Sashimi Mix (9st)	21

Nigiri (per 4st)

Avocado ✓ <small>(avocado)</small>	8
Sake <small>(zalm)</small>	9
Kani <small>(krab)</small>	9
Suzuki <small>(zeebaars)</small>	9
Seared Sake <small>(zalm)</small>	9
Maguro <small>(tonijn)</small>	10

Gunkan (per 4st)

Ikura <small>(zalm eitjes)</small>	8
Chuka ✓ <small>(zeewier)</small>	8
Sake tartare <small>(zalm / avocado)</small>	9
Spicy Tuna <small>(pittige tonijn)</small>	9

Plateaus

Sushi mix Selectie van de chef <small>(16st)</small>	34	Going out for fishing 32 st Sushi roll mix, 15 st Sashimi, 16 st Nigiri en Chuka wakame	128
Le Barrage mix 8 st Nigiri, 20 st Sushi roll mix, 9 st Sashimi en Chuka wakame	72	Sushi Deluxe 4 st gunkan, 12 st Nigiri, 35 st sushi roll mix, 15 st Sashimi: coquille, zeebaars, tonijn en zalm	150



ALLERGENEN

Desserts

Huisgemaakte traditionele cheesecake Met frambozen	10,00
Red Kiss Laagjes marshmallow, mousse en gelei van aardbei met limoen, rozenwater bouillon en yoghurt olijfolie ijs	10,00
Citroen cremeux Met witte chocolade mousse, limoengel en spongecake	11,50
Chocoladetaartje Met chocolade mousse, ganache en bosbessen	12,50
Appel Matcha Met chocolade, appel, citroen crème, matcha ijs en appel vinaigrette met kardemom	12,50
Kaas selectie Prachtige selectie van Internationale kazen	16,00

Dessert to share

Le Barrage Guilty Pleasure <small>(om met elkaar te delen)</small>	25,00
Signature taartje geserveerd met ijs en fruit Per 2 personen	

Menu

KAART

Restaurant Le Barrage te Alblasterdam 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 beleving. 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 *to Share*

Rustiek landbrood ✓ Geserveerd met olijfolie en roomboter	7,00
Truffel frites ✓ Verse frites met truffel mayonaise en Grana Padano	6,50
Alblasserdamse kaas proeverij ✓ Combinatie van koeien- en schapenkaas van Biokaas Kinderdijk	8,50
Le Barrage babi pangang Met bosui en gebakken uitjes	8,50
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	4,00
Spicy of Salty edamame ✓  Keuze uit sojabonen met grof zeezout of met chili	6,00
Rotterzwam bitterbal ✓  Vegan bitterballen van oesterzwammen met truffelmayonaise (6 stuks)	9,50
Vegan gyoza ✓  Japans deeghapje gevuld met Oosterse groenten (6 stuks)	10,00
Gegrilde avocado ✓ Met feta, gepofte paprika en chimichurri	9,00
Schelpen van de dag Roergebakken met knoflook, tijm en rozemarijn	9,00
Chicken gyoza Met pittige chilisaus (6 stuks)	10,00
Tostada Met zalm, avocado salsa, jalapeño en zalmeitjes	12,00
Chinese eend Gerold in pannenkoekjes met hoisinsaus (4 stuks)	12,50
Pata negra 50 gram vers gesneden Spaanse Iberico-ham	13,00
Gamba's In tempura met kimchi mayonaise (6 stuks)	14,50
Tuna tataki Lollies van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabi mayonaise (5 stuks)	15,00
Wagyu Niku Tori 30gram Een spiesje van A5 kwaliteit volgens de 'Japan Meat Grading Association'	17,50
Kibbeling "Le Barrage Style" Dorade in tempura met kimchi mayonaise, rode peper en koriander	21,00
Sliced beef Met verse truffel en eendenlever	22,50

Oesters & Caviar

Rauwe oesters met garnituur 1 / 6 / 12	4,00 / 22,50 / 42,00
Le Barrage oester Met grapefruit, ponzu, passievrucht en venkel	4,75
Oriëntaalse oesters (3 stuks) Met Matsuhisa dressing, Maui ponzu dressing en jalapeño dressing	15,00
Gegratineerde oesters (3 stuks) Met wilde spinazie en Hollandaisesaus	15,00
<i>Baeri Caviar</i> 30 gram Met blini's en crème fraîche	75,00

Voorgerechten


	Koud
Dorade dashi Gemarineerde dorade in dashi met sambai en rettich	14,00
Carpaccio 'Le Barrage' Van dun handgesneden house-steak met Parmezaanchips, groene kruiden vinaigrette, mierikswortel crème, spekjes en rucola	15,00
'Le Barrage' poké bowl (✓ op verzoek) Met sushi rijst, gemarineerde zalm of tonijn, wasabi mayonaise, wakame salade en zoetzure komkommer	15,00
Coquille Gemarineerde coquille met shiso olie, red meat radish en koriander	17,00
Klassieke steak tartaar Van het MRIJ rund met cornichons, little gem, kwarteleitje en truffel	20,00
	Warm
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	16,00
Truffel tagliatelle ✓ Met truffel, paddenstoelen en Parmezaanse kaas	15,00
Beef Chili Met chili shiso boter, knoflook en bosui	15,00
Coquille truffel Coquille in de schelp gegaard met romige truffelsaus	17,00

Chef's menu

3-gangen diner	44,50	Wijnarrangement 3 gangen	21,00
4-gangen diner	54,50	Wijnarrangement 4 gangen	28,00
5-gangen diner	64,50	Wijnarrangement 5 gangen	35,00

Hoofdgerechten

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

Gebakken Roodbaars Met curry, zoete aardappel en haricots verts	24,50
Dorade Met knolselderij, oesterblad, venkelsalade en mosselen	24,50
Kabeljauw Met paprika, olijven, basilicum en olijfolie	25,00
Hele Kreeft Met salade en frites	45,00
	Vlees
Gebraden eendenborst Met gekonfijte aardappel en mini bietjes	24,50
Krokant gebakken kalfszwezerik Lauw warme aardappel salade met aardappel vinaigrette	27,50
Gebakken bavette Met gnocchi, beukenzwam, koolrabi en rode wijnjus	27,50
Ossenhaas 200 gram Duxelle, uiencompote en eendenleversaus	28,50
Chateaubriand 400 gram (per 2 personen) Met haricots verts en huisgemaakte vleesjus	29,00 p.p.
Plank 'Nice to meat' (per 2 personen) Een assortiment met verschillende delen van het rund van slagerij Nice to Meat	40,00 p.p.
 MIBRASA	
Flank Steak 500 gram (per 2 personen) Met krieltjes, tomaten salsa, Grana Padano en chimichurri	28,50 p.p.
Shortrib Met punt paprika, enoki en asperges	27,50
<i>Special</i> 500 gram (per 2 personen) Met bearnaisesaus, spinazie salade en miso	29,50 p.p.
Tomahawk 1000gram (per 2 personen) Met asperges, knoflook, vleesjus en chimichurri	45,00 p.p.
	Vega
Rode bieten risotto ✓ Met rode bieten, gerookte amandelen en geitenkaas	14,50
Cannelloni ✓ Gevuld met duxelle, gepofte prei, hazelnoten en schuimige saus van paddenstoelen	17,50
Truffel tagliatelle ✓ Met truffel, paddenstoelen en Parmezaanse kaas	19,50
Ravioli met pompoen ✓ Met pompoenchutney, groene asperges en citroengras	20,00

Extra lekker erbij

supplement kleine verse salade	+5,00
supplement 50 gram gebakken eendenlever	+8,50
supplement kalfszwezerik	+10,00