

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
Chef's Favorite 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
Baeri Caviar 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 Met lauw warme aardappel salade met aardappel vinaigrette	27,50
Gebakken bavette Met gnocchi, beukenzwam, koolrabi en rode wijnjus	27,50
Ossenhaas 200 gram Met 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
Special 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