

Sashimi (per 6st)

Sashimi Sake	Zalm sashimi	18,00
Sashimi Maguro	Tonijn sashimi	20,00
Sashimi Suzuki	Zeebaars sashimi	20,00
Sashimi Hotate	Coquille sashimi	21,00
Sashimi Tuna Tataki	Torched tonijn sashimi	22,00
Sashimi Mix	(9 st)	22,00

Nigiri (per 4st)

Nigiri Avocado ✓	Avocado nigiri	10,00
Nigiri Sake	Zalm nigiri	12,00
Nigiri Kani	Krab nigiri	12,00
Nigiri Suzuki	Zeebaars nigiri	12,00
Nigiri Seared Sake	Torched zalm nigiri	14,00
Nigiri Maguro	Tonijn nigiri	14,00

Gunkan (per 4st)

Gunkan Ikura	Zalmeitjes gunkan	8,00
Gunkan Chuka ✓	Zeewier gunkan	8,00
Gunkan Sake tartare	Zalm & avocado gunkan	9,00
Gunkan Spicy Tuna	Pittige tonijn gunkan	9,00



Plateaus

Sushi mix (16st) Selectie van de chef	39,50
Le Barrage mix 8 st Nigiri, 20 st Sushi roll mix, 9 st Sashimi en Chuka wakame	90,00
Going out for fishing 32 st Sushi roll mix, 15 st Sashimi, 16 st Nigiri en Chuka wakame	135,00

Le Barrage Ocean Platter

Ons meest exclusieve sushi & sashimi plateau 4 st gunkan, 12 st Nigiri, 35 st sushi roll mix, 15 st Sashimi: coquille, zeebaars, tonijn en zalm	160,00
--	--------



Sushi Rolls

	per 4 st	per 8 st
California Special Roll Krab, komkommer, avocado en Tobiko	10,00	19,00
Avocado Roll ✓ Asperges, cherry tomaat, komkommer, rucola en gebakken uitjes	10,00	19,00
Rundertruffel Roll Truffel, rucola en asperges	11,00	21,00
Flaming Salmon Roll Zalm, avocado, komkommer, Tobiko en gruyère kaas	11,00	21,00
Chicken Karaage Sushi Roll Crispy chicken, komkommer, en gebakken uitjes	11,00	21,00
Garnalen tempura Roll Krab, avocado en komkommer	12,00	23,00
Pittige Maguro Roll Tonijn, komkommer, kimchi mayonaise, bosui en kataifi	12,00	23,00
Rainbow Roll Zalm, tonijn en avocado	12,00	23,00
Coquille Roll Ebi fry garnaal en komkommer	13,00	25,00
Koi Gold Fish Roll Dorade, zalm en krab	13,00	24,00
Dragon Roll Ebi fry garnaal, komkommer, avocado en Tobiko	13,00	25,00
Unagi Roll Krab, Japanse gerookte paling en preischeuten	14,00	27,00

Menu

KAART

Restaurant Le Barrage te Alblasserdam 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 belevenis. Of u zich nu in ons sfeervolle restaurant, op ons comfortabele terras of in één van onze culinaire sloepen bevindt.

Smaakmakers *to Share*

Rustiek landbrood

Geserveerd met olijfolie en roomboter

Truffel frites

Verse frites met truffel mayonaise en Grana Padano

Alblasserdamse kaas proeverij

Combinatie van koeien- en schapenkaas van Biokaas Kinderdijk

Geitenkaas kroketjes

Met honing-mosterdsaus (6 stuks)

Rotterdamsche bitterballen

Met Dijon mosterd (8 stuks)

Chorizo kroketjes

Met Zaanse pittige mayonaise (6 stuks)

Olijven selectie

Mix van 3 soorten Italiaanse olijven

Spicy of Salty edamame

Keuze uit sojabonen met grof zeezout of met chili

Rotterzwam bitterbal

Vegan bitterballen van oesterzwammen met truffelmayonaise (6 stuks)

Vegan gyoza

Japans deeghapje gevuld met Oosterse groenten (6 stuks)

Gegrilde avocado

Met feta, gepofte paprika en chimichurri

Schelpen van de dag

Roergebakken met knoflook, tijm en rozemarijn

Le Barrage babi pangang

Met bosui en gebakken uitjes

Chicken gyoza

Met pittige chilisaus (6 stuks)

Tostada

Met zalm, avocado salsa, jalapeño en zalmeitjes

Chinese eend

Gerold in pannenkoekjes met hoisinsaus (4 stuks)

Pata negra

50 gram vers gesneden Spaanse Iberico-ham

Gamba's

In tempura met kimchi mayonaise (6 stuks)

Tuna tataki

Lollies van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabi mayonaise (5 stuks)

Wagyu Niku Tori 30gram

Een spiesje van A5 kwaliteit volgens de 'Japan Meat Grading Association'

Chef's Favorite Kibbeling "Le Barrage Style"

Dorade in tempura met kimchi mayonaise, rode peper en koriander

Sliced beef

Met verse truffel en eendenlever

7,00

7,50

8,50

8,50

8,50

8,50

4,00

7,00

9,50

11,00

9,00

9,00

9,50

11,00

12,00

13,50

14,00

14,50

15,00

17,50

21,00

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

'Le Barrage' poké bowl (op verzoek)

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

15,00

Carpaccio Black Angus Beef

Van dun handgesneden Black Angus Beef met Parmezaanchips, groene kruiden vinaigrette, mierikswortel crème, spekjes en rucola

16,50

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

Truffel tagliatelle

Met truffel, paddenstoelen en Parmezaanse kaas

15,00

Beef Chili

Met chili shiso boter, knoflook en bosui

15,00

Bouillabaisse

Klassieke romige vissoep met roodbaars, dorade en kabeljauw

16,00

Coquille truffel

Coquille in de schelp gegaard met romige truffelsaus

17,00

Chef's menu

3-gangen diner 44,50

4-gangen diner 54,50

5-gangen diner 64,50

Wijnarrangement 3 gangen 21,00

Wijnarrangement 4 gangen 28,00

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 tomaat, citroen, fetta en salie

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

29,50

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.



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