

Sashimi (per 6st)

Sake	Zalm sashimi	18,00
Maguro	Tonijn sashimi	20,00
Suzuki	Zeebaars sashimi	20,00
Hotate	Coquille sashimi	21,00
Sake Tataki	Torched zalm sashimi	21,00
Tuna Tataki	Torched tonijn sashimi	22,00

Nigiri (per 4st)

Sake	Zalm nigiri	14,00
Kani	Krab nigiri	14,00
Suzuki	Zeebaars nigiri	14,00
Aburi Sake	Torched zalm nigiri	14,00
Maguro	Tonijn nigiri	15,00
Unagi	Gegrilde paling nigiri	15,00
Aburi Hotate	Torched coquille	15,00
Aburi Gyu	Torched beef	15,00

Crispy Nigiri (per 4st)

Sake Tartare	Zalm tataar en sriracha mayonaise	14,00
Maguro Tartare	Tonijn tataar en gebakken ui	14,00
Steak Tartare	Steak tataar, kwartelei en truffel	15,00
Spicy Tuna	Pittige tonijn tataar	15,00
Hotate	Torched coquille	15,00

Futomaki (per 4st)

Alaska	Krab, zalm en avocado	14,00
Green Forest	Tempura asperges en rucola	14,00
Tiger	Ebi fry garnaal en gebakken ui	16,00



Moriawase *Chef's Choice*

Sashimi Moriawase (9st)	39,50	Le Barrage Moriawase	95,00
Sashimi selectie van de chef		20 st Uramaki, 9 st Sashimi, 8 st Nigiri en Chuka wakame	
Sashimi Moriawase Deluxe (24st)	55,00	Going out for Fishing	140,00
Sashimi selectie van de chef		32 st Uramaki, 16 st Nigiri 15 st Sashimi en Chuka wakame	
Sushi Moriawase (16st)	42,00		
Uramaki selectie van de chef			

Le Barrage Ocean Platter

Ons meest exclusieve sushi & sashimi plateau	165,00
32 st Uramaki, 15 st Sashimi, 12 st Nigiri, 4 st Futomaki en Chuka wakame	



Uramaki

	per 4 st	per 8 st
California Kani Roll Krab, avocado, komkommer en tobiko	11,00	21,00
Avocado Roll ✓ Avocado, tempura asperges, rucola en cherrytomaat	11,00	21,00
Flaming Salmon Roll Zalm, komkommer, avocado en gruyère kaas	12,00	23,00
Tori Maki Roll Crispy chicken, komkommer en gebakken uitjes	12,00	23,00
Salmon Vulcano Roll Zalm tataar, ebi fry garnaal, komkommer en gebakken uitjes	12,00	23,00
Koi Gold Fish Roll Zeebaars, zalm, krab, komkommer en avocado	13,00	24,00
Rainbow Roll Zalm, zeebaars, tonijn, krab, avocado, komkommer en tobiko	13,00	24,00
Spicy Tuna Roll Pittige tonijn tataar, komkommer en Kimchi mayonaise	13,00	25,00
Runder Truffle Roll Beef, tempura asperges, rucola, kerstomaat en truffel	13,00	25,00
Shrimp on Rock Roll Garnaal, krab, komkommer, avocado salsa en bieslook	14,00	27,00
Dragon Roll Ebi fry garnaal, komkommer en avocado	14,00	27,00
Scallop Torched Roll Coquille, ebi fry garnaal en komkommer	15,00	29,00
Unagi Roll Gegrilde paling, krab en preischeuten	15,00	29,00

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 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 truffelmayonaise en Grana Padano	7,50
Alblasserdamse kaasproeverij ✓ Combinatie van koeien- en schapenkaas van Biokaas Kinderdijk	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	7,00
Rotterzwam bitterbal ✓ Vegan bitterballen van oesterzwammen met truffelmayonaise (6 stuks)	9,50
Vegan gyoza ✓ Japans deeghapje gevuld met oosterse groenten (6 stuks)	11,00
Gegrilde avocado ✓ Met feta, gepofte paprika en chimichurri	9,00
Schelpen van de dag Roergebakken met knoflook, tijm en rozemarijn	9,00
Le Barrage babi pangang Met bosui en gebakken uitjes	9,50
Chicken gyoza Met pittige chilisaus (6 stuks)	11,00
Zalm tartaar Met avocado, jalapeño en gerookte paprika kroepoek	12,00
Pata negra 50 gram vers gesneden Spaanse Iberico-ham	14,00
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
Chinese eend Gerold in pannenkoekjes met hoisinsaus (4 stuks)	15,00
Wagyu Niku Tori 30gram Een spiesje van A5 kwaliteit volgens de 'Japan Meat Grading Association'	17,50
<i>Chef's Favorite</i> 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	4,75 / 27,00 / 51,00
Le Barrage oester Met grapefruit, ponzu, passievrucht en venkel	5,50
Oriëntaalse oesters (3 stuks) Met Matsuhisa dressing, Maui ponzu dressing en jalapeño dressing	15,50
Gegratineerde oesters (3 stuks) Met wilde spinazie en hollandaisesaus	15,50
<i>Baeri Caviar</i> 30 gram Met blini's en crème fraîche	75,00

Voorgerechten


	Koud
'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	16,00
Bao Bun Met tempura van soft shell krab, shiso en kimchi	17,00
Coquille salmorejo Met tomaat basilicum en pata negra	17,50
Klassieke steak tartaar (+ 10 gram Caviar +28,00) 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	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 worden frites geserveerd, behalve bij de vegetarische hoofdgerechten **Vis**

Gebakken roodbaars Met curry, zoete aardappel en haricots verts	24,50
Dorade Met tomaat, citroen, feta en salie	24,50
Tongschar Met spinazie, escabeche en citroenboter	25,00
Hele kreeft Met salade en frites	45,00
	Vlees
Gebraden eendenborst Met gekonfijte aardappel en bietjes	25,50
Gebakken bavette Met gnocchi, beukenzwam, koolrabi en rode wijnjus	27,50
Rundersukade Met gebakken spruiten, zoetzure rode kool gerookte amandelen en rode wijn saus	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 van 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.
<i>Special</i> 500 gram (per 2 personen) Met bearnaisesaus, spinazie salade en miso	29,50 p.p.
Jack Steak 500 gram (per 2 personen) Aan tafel geflambeerd met Jack Daniels, spinazie, truffel en Jack Daniels saus	35,00 p.p.
Tomahawk 1000 gram (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 gemengde groenten	+7,50
supplement 50 gram gebakken eendenlever	+10,00
supplement kalfszwezerik	+10,00
supplement spinazie salade met truffel	+10,00