

Sashimi (per 6st)

| | | |
|---------------------|------------------------|-------|
| Sake | Zalm sashimi | 18,00 |
| Maguro | Tonijn sashimi | 20,00 |
| Suzuki | Zeebaars sashimi | 20,00 |
| Hotate | Coquille sashimi | 21,00 |
| Sake Tatakai | Torched zalm sashimi | 21,00 |
| Tuna Tatakai | 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 nigiri | 15,00 |
| Aburi Gyu | Torched beef nigiri | 15,00 |

Crispy Nigiri (per 4st)

| | | |
|-----------------------|-------------------------------------|-------|
| Sake Tartare | Zalm tartaar en sriracha mayonaise | 14,00 |
| Maguro Tartare | Tonijn tartaar en gebakken ui | 14,00 |
| Steak Tartare | Steak tartaar, kwartelei en truffel | 15,00 |
| Spicy Tuna | Pittige tonijn tartaar | 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 |



Uramaki

| | per 4 st | per 8 st |
|---|---------------------|---------------------|
| California Kani Roll Krab, avocado, komkommer en tobiko | 11,00 | 21,00 |
| Avocado Roll ✓ Avocado, tempura asperge, 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 Volcano Roll Zalm tartaar, 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 tartaar, komkommer en Kimchi mayonaise | 13,00 | 25,00 |
| Beef Truffle Roll Beef, tempura asperge, rucola, cherry tomaat 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 |
| Torched Scallop Roll Coquille, ebi fry garnaal en komkommer | 15,00 | 29,00 |
| Unagi Roll Gegrilde paling, krab en preischeuten | 15,00 | 29,00 |



Moriawase *Chef's Choice*

| | | | |
|---|-------|--|--------|
| Sashimi Moriawase (9st) Sashimi selectie van de chef | 27,00 | Le Barrage Moriawase 20 st Uramaki, 9 st Sashimi, 8 st Nigiri en Chuka wakame | 95,00 |
| Sashimi Moriawase Deluxe (24st) Sashimi selectie van de chef | 55,00 | Going out for Fishing 32 st Uramaki, 16 st Nigiri, 15 st Sashimi en Chuka wakame | 140,00 |
| Sushi Moriawase (16st) Uramaki selectie van de chef | 42,00 | | |

Le Barrage Ocean Platter

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

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.



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 |
| 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 |
| <i>Chef's Favorite</i> Oyster on Fire Aan tafel gepocheerd, miso, wilde spinazie en bieslook | 6,00 |
| 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 |
|--|-------|
| Gegrilde avocado ✓ Met feta, gepofte paprika en chimichurri | 9,00 |
| Carpaccio Black Angus Beef Van dun handgesneden Black Angus Beef met parmezaanchips, groene kruiden vinaigrette, mierikswortelcrème, 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. |
| F 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 |
| Celeriac ✓ Langzaam gegaarde knolselderij, spruiten, beukenzwam en vegetarische jus | 15,50 |
| 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 |