



LE
BARRAGE
ALBLASSERDAM

LE BARRAGE | DAM 65
2951 GA ALBLASSERDAM

T: 078 740 0015
M: INFO@LEBARRAGE.NL

WWW.LEBARRAGE.NL





LE

ARR

ALBLAS



Welkom in Le Barrage

Wij ontvangen u en uw gasten bij binnenkomst met een hapje en een drankje. Een ideaal begin van de avond. Uiteraard hebben wij non alcoholische aperitieven. Hieronder onze welkomst arrangementen en mousserende aperitieven per glas.

Mousserend aperitief per Glas

Champagne Bliard Moriset Blanc de Blancs	12,50
Cava Brut	8,00
Cava Rosé	8,00

Gin & Tonic Arrangement 19,50 p.p.

Bombay Sapphire Gin & Tonic
Met San Pellegrino Acqua Tonica

Tuna tataki
Lollie van licht gegaarde tonijn met sesam
en wasabi mayonaise

Nigiri Avocado 
Vegetarische nigiri met avocado

Steak tartaar
Met crostini

Champagne Arrangement 23,00 p.p.

Champagne Bliard Moriset Blanc de Blancs
Druiven: Chardonnay
Grand Cru | Le Mesnil-sur-Oger | biologisch | fijne bubbel

Tuna tataki
Lollie van licht gegaarde tonijn met sesam
en wasabi mayonaise

Nigiri Avocado 
Vegetarische nigiri met avocado

Steak tartaar
Met crostini

Smaak makers

Gezellig met collega's, vrienden of familie samen zijn onder het genot van een hapje en drankje tijdens onze borrel arrangementen. Maak een keuze uit de drietal arrangementen om er zeker van te zijn dat uw gasten niet met trek vertrekken, of om al enkele hapjes te hebben gehad voordat men aan tafel gaat. Onze smaakmakers en verse sushi lenen zich hier uitstekend voor. Ook voor de vegetarische en veganistische gasten is er voldoende keuze.



Borrel met hapjes

vanaf 8 personen 10,00 p.p.

OP TAFEL:

Olijven selectie 

Mix van 3 soorten Italiaanse olijven

Rustiek landbrood 

Geserveerd met olijfolie en roomboter

GESERVEERD

Geitenkaas kroketje 

Met honing-mosterdsaus

Rotterdamsche bitterbal

Met Dijon mosterd

Chorizo kroketje

Met Zaanse pittige mayonaise

Borrel met Sushi

vanaf 8 personen 13,50 p.p.

OP TAFEL:

Olijven selectie 

Mix van 3 soorten Italiaanse olijven

Rustiek landbrood 

Geserveerd met olijfolie en roomboter

GESERVEERD

Avocado Roll 

Avocado, tempura asperge, rucola en cherrytomaat

Shrimp on Rock Roll

Garnaal, krab, komkommer,
avocado salsa en bieslook

Beef Truffle Roll

Beef, tempura asperge, rucola,
cherrytomaat en truffel

Borrel Le Barnage

vanaf 8 personen 21,50 p.p.

OP TAFEL:


Olijven selectie 

Mix van 3 soorten Italiaanse olijven

Rustiek landbrood 

Geserveerd met olijfolie en roomboter

GESERVEERD:

Geitenkaas kroketje 

Met honing-mosterdsaus

Rotterdamsche bitterbal

Met Dijon mosterd

Chorizo kroketje

Met Zaanse pittige mayonaise

Kleine poké bowl (  mogelijk)

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

Tuna tataki

Lollie van licht gegaarde tonijn
met sesam en wasabi mayonaise

Chicken gyoza

Met pittige chilisaus

Truffel frites 

Verse frites met truffel mayonaise en
Grana Padano kaas



*“Een cheffkok is verwend,
dus we geven onze gasten alleen het beste!”*

Cheffkok Maikel Terlouw heeft zijn sporen verdiend in de ‘sterren keukens.’ Deze klassieke inslag is zeker terug te zien in zijn gerechten. De vrijheid voor het keukenteam bij Le Barrage brengt Internationale invloeden met zich mee. ‘We koken hier wat we zelf lekker vinden’, aldus Maikel. ‘En een cheffkok is verwend, dus we geven onze gasten alleen het beste!’

Van onze leveranciers verwachten wij ook de juiste kwaliteit. Daarom werken wij samen met “Schmidt Zeevis” voor onze vis, schaal- en schelpdieren en “Nice to Meat” voor onze vleesgerechten.

De basis is klassiek, maar met flinke invloeden uit verschillende landen. Maikel laat zich voornamelijk inspireren door de Aziatische keuken. Door zelf veel uit eten en op reis te gaan komen er steeds nieuwe ingrediënten en bereidingen op zijn pad, die hij gebruikt in de keuken van Le Barrage.

Maikel: ‘Dagelijks komen er verse producten binnen voor onze a la carte kaart en we koken met de seizoenen mee. In het menu van de chef geven de gasten ons de vrije hand’. En dat is waar dit team van houdt; met al hun ervaring creatief aan de slag met de mooiste ingrediënten.

Voor grotere gezelschappen hebben we een aantal menu’s samengesteld. Met deze menu’s kunnen we onze snelheid en kwaliteit waarborgen. Door vooraf tijdig aan onze chef door te geven welk menu wij mogen serveren, kan er tijdig inkopen worden gedaan. Mocht er iemand in het gezelschap dieetwensen hebben, is dit voor ons keukenteam geen enkel probleem. Zij kunnen de gerechten hierop aanpassen. Geef dit vooraf door bij de reservering. Op de dag zelf zal de bediening dit nog even nagaan, zodat zij weten om welke gasten het gaat, ivm het uitserveren van de gerechten.

Wij hopen met onze menu’s u een ruime keuze te bieden en aan uw wensen te voldoen. Onze sommeliers adviseren u graag voor passende wijnen bij uw lunch of diner.

Menu van de Chef

Geef de chef de vrije hand en geniet van de creativiteit van onze keuken. De gerechten kunnen variëren tussen vis en vlees. U kunt aangeven dat u een bepaalde dieetwens heeft of een allergie voor een product, dan houdt de chef hier rekening mee.

(Tip van onze sommelier; een bijpassend glas wijn bij de gerechten)



3 GANGEN MENU

44,⁵⁰ p.p.

Opbouw menu:

Voorgerecht
Hoofdgerecht
Dessert

4 GANGEN MENU

54,⁵⁰ p.p.

Opbouw menu:

Voorgerecht
Tussengerecht
Hoofdgerecht
Dessert

5 GANGEN MENU

64,⁵⁰ p.p.

Opbouw menu:

Voorgerecht
Eerste tussengerecht
Tweede tussengerecht
Hoofdgerecht
Dessert

Wijnarrangement

3 gangen wijnarrangement 21,⁰⁰ p.p.

4 gangen wijnarrangement 28,⁰⁰ p.p.

5 gangen wijnarrangement 35,⁰⁰ p.p.

Walking Dinner

Vanaf 35 personen.
49,⁵⁰ p.p.

Een walking dinner is perfect om een feestje te vieren op een ongedwongen manier. U zit niet een hele tijd bij dezelfde mensen aan tafel, maar uw gasten kiezen zelf hun gesprekspartners. De bediening serveert de smaakmakers in de hand en alles is uiteraard in de juiste portionering voor een ontspannen diner.



'WALKING' VOORGERECHTEN

Beef tataki

Gemarineerd in ponzu-soy

Poké bowl

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

Tuna Tataki lollies

Van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabimayonaise

Le Barrage Babi Pangang

Met bosui en gebakken uitjes

'WALKING' HOOFDGERECHTEN

Dorade filet

Met garnituur

Gebakken bavette

Met garnituur

Zakje truffelfrites

'WALKING' NAGERECHT

Smaakvol dessert



BARRA

BARRA

BARRA

Proeverij menu

55,00 p.p.


PROEVERIJ VAN VOORGERECHTEN

Rustiek landbrood 
Met olijfolie en roomboter

Kibbeling "Le Barrage Style"
Dorade in tempura met kimchi mayonaise,
rode peper en koriander

Sliced beef
Met verse truffel en eendenlever

Coquille Salmorejo
Met tomaat, basilicum en pata negra

Gegrilde avocado 
Met feta, gepofte paprika en chimichurri

TUSSENGERECHT *(optioneel +12,50)*

Krokant gebakken kalfszwezerik
Met lauw warme aardappel salade
met aardappel vinaigrette

OF

Gebakken gamba's
Met curry, zoete aardappel en haricots verts

HOOFDGERECHT

Entrecote
met tomaten chutney, asperge en chimichurri

OF

Dorade
met tomaat, citroen en feta

OF

Pompoen ravioli 
met pompoenpitten en chutney

KAAS *(optioneel +10,00)*

Kaas selectie
Internationale en nationale kazen

DESSERT

Guilty Pleasure
Signature taartje met ijs en fruit



Proeverij menu met sushi 59,50 p.p.

PROEVERIJ VAN VOORGERECHTEN

Vegan gyoza 

Japans deeghapje gevuld met Oosterse groenten

Tempura Gamba

Met zwarte peper, chilipeper en limoen

Schelpen van de dag

Met curry en koriander

Zalm tartaar

Met avocado salsa, jalapeño en gerookte paprika kroepoek

Klassieke steak tartaar

Van het MRIJ rund met cornichons, little gem, kwarteleitje en truffel

TUSSENGERECHT *(optioneel +12,50)*

Gebakken gamba's

Met curry, zoete aardappel en haricots verts

OF

Rundersukade

Met gebakken spruiten, zoetzure rode kool, gerookte amandelen en rode wijn saus

SUSHI & SASHIMI

Chef's choice of:

Nigiri

Sushi roll

Sashimi

HOOFDGERECHT

Entrecote

met tomaten chutney, asperge en chimichurri

OF

Dorade

met tomaat, citroen en feta

OF

Pompoen ravioli 

met pompoenpitten en chutney

KAAS *(optioneel +10,00)*

Kaas selectie

Internationale en nationale kazen

DESSERT

Chocoladetaartje

Met bosbessen




BARRAGE
RESTAURANT

Big Green Egg

Vanaf 50 personen
39,⁵⁰ p.p.

De Big Green Egg met zijn speciale keramiek heeft een extreem isolerende eigenschap en weerkaatst de warmte optimaal, hierdoor ontstaan warmtegolven die een bijzondere smaakinvloed hebben. Na een korte uitleg kunt u zelf aan de slag gaan met de volgende ingrediënten:

- Black Angus Housesteak
- Runderhamburger
- Spiesje van Spaanse kippendijen
- Zalm filet
- Gevulde dorade
- Groene asperges
- Brood met smearsels
- Tomatensalade
- Coleslaw
- Frietjes
- Sauzen en kruidenolie
- 1/2 Kreeft (10,- pp meerprijs)



Culinair varen

Restaurant Le Barrage heeft een prachtige locatie aan recreatierivier de Alblas. Naast een groot terras beschikken we over meerdere sloepen voor diverse culinaire vaartochten. Zo kunt u met een gezelschap de pittoreske dorpjes Oud-Alblas, Bleskensgraaf en de molens van Kinderdijk vanaf het water ontdekken. U bent zelf de kapitein van de sloep en kunt zelf bepalen welke route u aflegt. Voor meer informatie: WWW.LEBARRAGE.NL



*“ Drinking good wine with good food
in good company is one of life’s most civilized “*

De wijnkaart van Le Barrage is met zorg samengesteld en kent honderden wijnen vanuit de hele wereld. Wij helpen u graag bij het selecteren van het juiste glas wijn of de juiste fles bij uw gerecht om zo een optimale wijn en spijs beleving te creëren. Vindt u het leuk om bij iedere gang van een ander glas wijn te genieten? Vraag dan naar ons wijnarrangement. Moet u nog rijden? Halve glazen zijn uiteraard ook mogelijk.

Tip: Neem een kijkje in onze wijnkluis!

Wijnen per glas

WIT

Ill Cigüeñas Verdejo	5,00
Bodega Norton Sauvignon Blanc	5,00
Masi Modello Pinot Grigio	5,50
Paul Jaboulet Aîné Viognier	7,00
Bodega Norton Chardonnay Reserva	8,00

ROSE

Ultimate Provence Rosé	7,00
------------------------	------

ROOD

Altozano Tempranillo Syrah	5,00
Bodega Norton Merlot	5,00
Boschendal I685 Shiraz	7,00
Valpolicella Ripasso Superiore	7,50
Bodega Norton Malbec Reserva	8,00