

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 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



ALLERGENEN



Uramaki

California Kani Roll

Krab, avocado, komkommer en tobiko

per 4st 11,00 per 8st 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

Menu

KAART



Moriawase *Chef's Choice*

Sashimi Moriawase (9st)	27,00	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
32st Uramaki, 15st Sashimi, 12st Nigiri, 4st Futomaki en Chuka wakame

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*

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
Vegan bitterballen   Met truffelmayonaise (6 stuks)	9,50
Vegan gyoza   Japans deeghapje gevuld met oosterse groenten (6 stuks)	11,00
Alblasserdamse kaasproeverij  Combinatie van koeien- en schapenkaas	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
Sliced beef Met verse truffel en eendenlever	22,50

Chef's Favorite

Oyster on Fire Aan tafel gepocheerd, miso, wilde spinazie en bieslook	6,00
Maikel's Candybar Chocolade, karamel en eendenlever <i>Are you the lucky one?</i>	19,00
Kibbeling "Le Barrage Style" Dorade in tempura met kimchi mayonaise, rode peper en koriander	21,00

Oesters & Caviar

Rauwe oesters met garnituur 1 / 6 / 12	4,75 / 27,00 / 51,00
Le Barrage oester Met grapefruit, ponzu, passievruucht 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	80,00

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
Gebakken pulpo Met avocado crème, salsa van mango, paprika, sjalot en schuim van pulpo	18,00
Klassieke steak tartaar (+ 10 gram Caviar +28,00) Van het MRIJ rund met cornichons, kwarteleitje en truffel	20,00
	Warm
Wonton soep Met kip, paksoi en bosui	13,00
Bisque van schaaldieren Met schaal- en schelpdieren	14,00
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	16,00
Coquille truffel Coquille in de schelp gegaard met romige truffelsaus	18,00

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 gamba's Met curry, zoete aardappel en haricots verts	25,00	
Dorade Met tomaat, citroen, feta en salie	25,00	
Heilbot Met venkel, dragon en schuim van beurre blanc	30,00	
Hele kreeft Met salade en frites	45,00	Vlees
Gebraden eendenborst Met doperwten pesto, radijs en bimi	26,00	
Chuck steak Met artisjok, prei van mibrasa en rode wijn jus	28,00	
Rundersukade Met asperges, doperwtencreme, groene kool en rode wijn saus	28,00	
Chateaubriand 400 gram (per 2 personen) Met groene groente en huisgemaakte vleesjus	29,00 p.p.	
Ossenhaas 200 gram Met duxelle, uiencompote en eendenleversaus	32,00	
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	29,00 p.p.	
<i>Special</i> 500 gram (per 2 personen) Met bearnaisesaus, spinazie salade en miso	30,00 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
Celeriac   Langzaam gegaarde knolselderij, asperges, kingboleet en vegetarische jus	16,00	
Truffel tagliatelle  Met truffel, paddenstoelen en Parmezaanse kaas	20,00	
Ravioli met pompoen  Met pompoenchutney, groene asperges en citroengras	20,00	

Extra lekker erbij

kleine verse salade	+5,00
gemengde groenten	+7,50
truffelfrites	+7,50
kalfszwezerik	+10,00
spinazie salade met truffel	+10,00
gebakken eendenlever 50 gram	+15,00