

## Sashimi (per 6<sup>st</sup>)

<b>Sake</b>	Zalm sashimi	18,00
<b>Shime Saba</b>	Makreel sashimi	19,00
<b>Maguro</b>	Tonijn sashimi	20,00
<b>Suzuki</b>	Zeebaars sashimi	20,00

## Sashimi Tataki (per 6<sup>st</sup>)

<b>Sake Tataki</b>	Torched zalm sashimi	21,00
<b>Tuna Tataki</b>	Torched tonijn sashimi	22,00

## Nigiri (per 4<sup>st</sup>)

<b>Sake</b>	Zalm nigiri	14,00
<b>Kani</b>	Krab nigiri	14,00
<b>Suzuki</b>	Zeebaars nigiri	14,00
<b>Aburi Sake</b>	Torched zalm nigiri	14,00
<b>Maguro</b>	Tonijn nigiri	15,00
<b>Unagi</b>	Gegrilde paling nigiri	15,00
<b>Shime Saba</b>	Torched makreel nigiri	15,00

## Crispy Nigiri (per 4<sup>st</sup>)

<b>Sake Tartare</b>	Zalm tartaar, sriracha mayonaise	14,00
<b>Steak Tartare</b>	Steak tartaar, kwartelei en truffel	15,00
<b>Spicy Tuna Tartare</b>	Pittige tonijn tartaar	15,00

## Futomaki (per 4<sup>st</sup>)

<b>Alaska</b>	Krab, zalm en avocado	14,00
<b>Green Forest</b>	Tempura asperges en rucola	14,00
<b>Tiger</b>	Ebi fry garnaal en gegrilde paling	16,00

## Moriawase *Chef's Choice*

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

## *Le Barrage Ocean Platter*

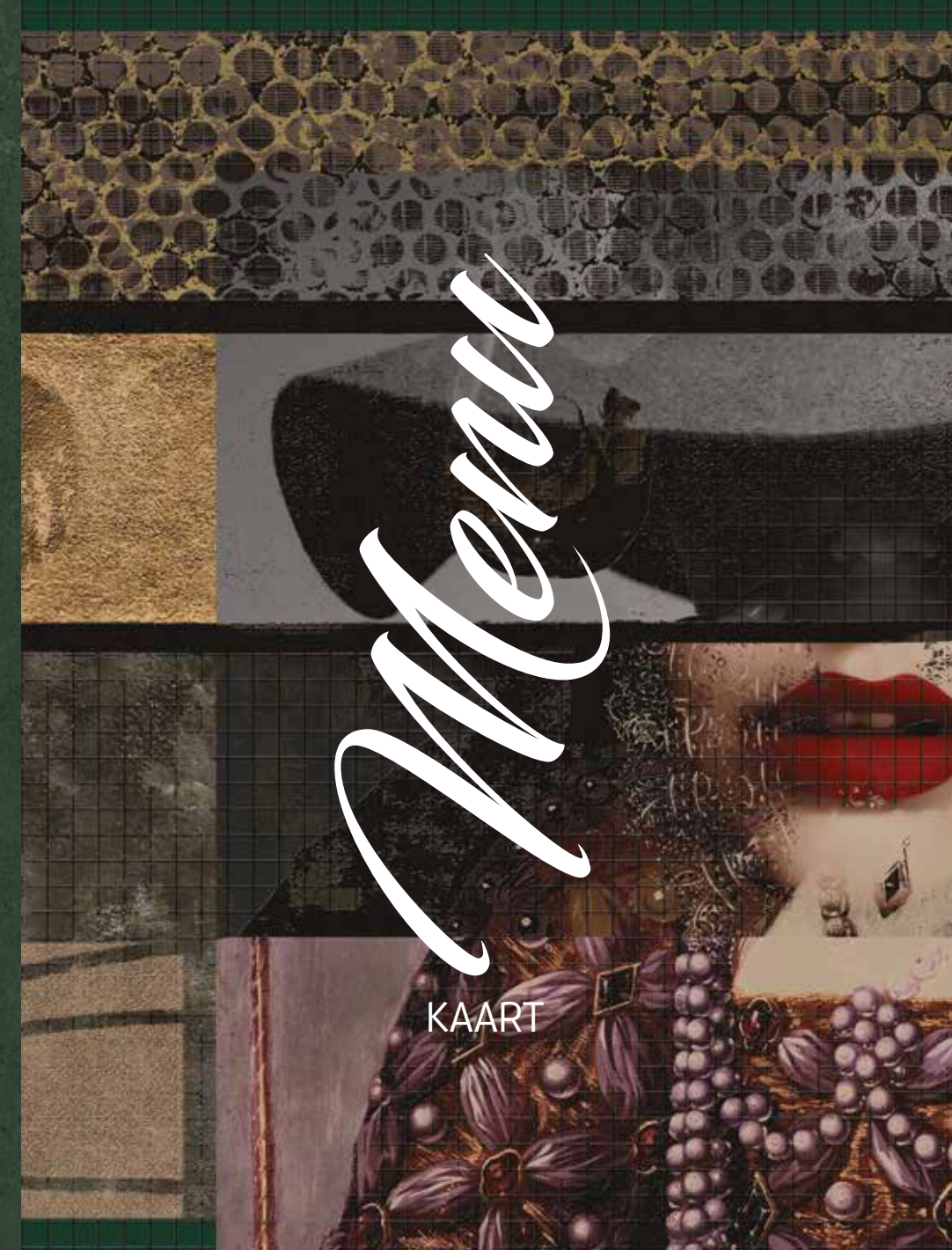
<b>Ons meest exclusieve sushi &amp; sashimi plateau</b> 32 <sup>st</sup> Uramaki, 15 <sup>st</sup> Sashimi, 12 <sup>st</sup> Nigiri, 4 <sup>st</sup> Futomaki en Chuka wakame	165,00
---	--------

## Oishi Osaka

	per 4 <sup>st</sup>	per 8 <sup>st</sup>
<b>Salmon Oishi</b> Zalm, shiso, kumquat en sesamdressing	14,00	27,00
<b>Spicy Tuna Oishi</b> Pittige tonijn, togarashi en rode peper	14,00	27,00
<b>Unagi Oishi</b> Gegrilde paling, shiso en sesam	15,00	29,00

## Uramaki

	per 4 <sup>st</sup>	per 8 <sup>st</sup>
<b>California Kani Roll</b> Krab, avocado, komkommer en tobiko	11,00	21,00
<b>Avocado Roll</b> ✓ Avocado, tempura asperge, rucola en cherrytomaat	11,00	21,00
<b>Flaming Salmon Roll</b> Zalm, komkommer en avocado	12,00	23,00
<b>Tori Maki Roll</b> Crispy chicken, komkommer en gebakken uitjes	12,00	23,00
<b>Salmon Volcano Roll</b> Zalm tartaar, ebi fry garnaal, komkommer en jalapeño	12,00	23,00
<b>Koi Gold Fish Roll</b> Zalm, avocado, zeebaars en honing-mosterd mayonaise	13,00	25,00
<b>Rainbow Roll</b> Zalm, zeebaars, tonijn, krab, avocado, komkommer en tobiko	13,00	25,00
<b>Spicy Tuna Roll</b> Pittige tonijn tartaar, komkommer en Kimchi mayonaise	13,00	25,00
<b>Beef Truffle Roll</b> Beef, tempura asperge, rucola, cherry tomaat en truffel	13,00	25,00
<b>Shrimp on Rock Roll</b> Garnaal, krab, komkommer, avocado salsa en bieslook	14,00	27,00
<b>Dragon Roll</b> Ebi fry garnaal, komkommer en avocado	14,00	27,00
<b>Torched Scallop Roll</b> Coquille, ebi fry garnaal en komkommer	15,00	29,00
<b>Gyu Tartar Roll</b> Beef steak tartar, ebi fry garnaal en komkommer	15,00	29,00
<b>Spider Roll</b> Tempura soft shell krab, gegrilde paling en komkommer	16,00	31,00













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](http://WWW.LEBARRAGE.NL)

# Smaakmakers *to Share*

<b>Geitenkaas kroketjes</b> 	8,50
Met honing-mosterdsaus (6 stuks)	
<b>Rotterdamsche bitterballen</b>	8,50
Met Dijon mosterd (8 stuks)	
<b>Chorizo kroketjes</b>	8,50
Met Zaanse pittige mayonaise (6 stuks)	
<b>Olijven selectie</b>  	4,00
Mix van 3 soorten Italiaanse olijven	
<b>Spicy of Salty edamame</b>  	7,00
Keuze uit sojabonen met grof zeezout of met chili	
<b>Vegan bitterballen</b>  	9,50
Met truffelmayonaise (6 stuks)	
<b>Vegan gyoza</b>  	11,00
Japans deeghapje gevuld met oosterse groenten (6 stuks)	
<b>Alblasserdamse kaasproeverij</b> 	9,00
Combinatie van koeien- en schapenkaas	
<b>Schelpen van de dag</b>	9,00
Roergebakken met knoflook, tijm en rozemarijn	
<b>Le Barrage babi pangang</b>	9,50
Met bosui en gebakken uitjes	
<b>Chicken gyoza</b>	11,00
Met pittige chilisaus (6 stuks)	
<b>Zalm tartaar</b>	12,00
Met avocado, jalapeño en gerookte paprika kroepoek	
<b>Pata negra</b>	14,00
50 gram vers gesneden Spaanse Iberico ham	
<b>Gamba's</b>	14,50
In tempura met kimchi mayonaise (6 stuks)	
<b>Tuna tataki</b>	15,00
Lollies van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabi mayonaise (5 stuks)	
<b>Chinese eend</b>	15,00
Gerold in pannenkoekjes met hoisinsaus (4 stuks)	
<b>Wagyu Niku Tori 30gram</b>	17,50
Een spiesje van A5 kwaliteit volgens de 'Japan Meat Grading Association'	
<b>Sliced beef</b>	22,50
Met verse truffel en eendenlever	

## Chef's Favorite

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

# Oesters & Caviar

<b>Rauwe oesters met garnituur</b>	4,75 / 27,00 / 51,00
1 / 6 / 12	
<b>Le Barrage oester</b>	5,50
Met grapefruit, ponzu, passievruucht en venkel	
<b>Oriëntaalse oesters (3 stuks)</b>	15,50
Met Matsuhisa dressing, Maui ponzu dressing en jalapeño dressing	
<b>Gegratineerde oesters (3 stuks)</b>	15,50
Met wilde spinazie en hollandaisesaus	
<i>Baeri Caviar</i> 30 gram	80,00
Met blini's en crème fraîche	

# Voorgerechten

	Koud
<b>Gegrilde avocado</b> 	9,00
Met feta, gepofte paprika en chimichurri	
<b>Carpaccio Black Angus Beef</b>	16,00
Van dun handgesneden Black Angus Beef met parmezaanchips, groene kruiden vinaigrette, mierikswortelcrème, spekjes en rucola	
<b>Gebakken pulpo</b>	18,00
Met avocado crème, salsa van mango, paprika, sjalot en schuim van pulpo	
<b>Klassieke steak tartaar (+ 10 gram Caviar +28,00)</b>	20,00
Van het MRIJ rund met cornichons, kwarteleitje en truffel	
	Warm
<b>Wonton soep</b>	13,00
Met kip, paksoi en bosui	
<b>Truffel tagliatelle</b> 	15,00
Met truffel, paddenstoelen en Parmezaanse kaas	
<b>Beef chili</b>	15,00
Met chili shiso boter, knoflook en bosui	
<b>Bisque van schaaldieren</b>	16,00
Met vis, schaal- en schelpdieren	
<b>Bao Bun</b>	17,00
Met tempura van soft shell krab, shiso en kimchi	
<b>Coquille truffel</b>	18,00
Coquille in de schelp gegaard met romige truffelsaus	

# Chef's menu

3-gangen diner	44,50	Wijnarrangement 3 gangen	22,50
4-gangen diner	54,50	Wijnarrangement 4 gangen	30,00
5-gangen diner	64,50	Wijnarrangement 5 gangen	37,50

# Hoofdgerechten

	Vis
<b>Gebakken gamba's</b>	25,00
Met curry, zoete aardappel en haricots verts	
<b>Dorade</b>	25,00
Met bloemkool, hazelnoot en limoen	
<b>Heilbot</b>	30,00
Met venkel, dragon en schuim van beurre blanc	
<b>Hele kreeft</b>	45,00
Met salade en frites	
	Vlees
<b>Gebraden eendenborst</b>	26,00
Met rode biet, appel en bleekselderij	
<b>Chuck steak</b>	28,00
Met witlof, olijvenpoeder en spruitencrème	
<b>Rundersukade</b>	28,00
Met boerenkool, pancetta en rode wijn jus	
<b>Chateaubriand 400 gram (per 2 personen)</b>	29,00 p.p.
Met groene groente en huisgemaakte vleesjus	
<b>Ossenhaas 200 gram</b>	32,00
Met duxelle, uiencompote en eendenleversaus	
<b>Plank 'Nice to Meat' (per 2 personen)</b>	40,00 p.p.
Een assortiment van verschillende delen van het rund van slagerij Nice to Meat	
<b>Flank Steak 500 gram (per 2 personen)</b>	29,00 p.p.
Met krieltjes, tomaten salsa, Grana Padano en chimichurri	
<i>Special</i> <b>500 gram (per 2 personen)</b>	30,00 p.p.
Met bearnaisesaus, blooming onion met Parmezaanse kaas en mosterd mayonaise	
<b>Jack Steak 500 gram (per 2 personen)</b>	35,00 p.p.
Aan tafel geflambeerd met Jack Daniels, spinazie, truffel en Jack Daniels saus	
<b>Tomahawk 1000 gram (per 2 personen)</b>	45,00 p.p.
Met asperges, knoflook, vleesjus en chimichurri	
<b>Celeriac</b>  	16,00
Langzaam gegaarde knolselderij, asperges en vegetarische jus	
<b>Truffel tagliatelle</b> 	20,00
Met truffel, paddenstoelen en Parmezaanse kaas	
<b>Aubergine</b> 	20,00
Met boekweit, vijgen en feta	

## 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