



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, <sup>50</sup> |
| Cava Brut                                | 8, <sup>00</sup>  |
| Cava Rosé                                | 8, <sup>00</sup>  |

### *Gin & Tonic Arrangement* 19,<sup>50</sup> 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,<sup>00</sup> 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 Barrage*

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 chefkok is verwend,  
dus we geven onze gasten alleen het beste!”*

Chefkok 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 chefkok 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,<sup>50</sup> p.p.

*Opbouw menu:*

Voorgerecht

Hoofdgerecht

Dessert

### 4 GANGEN MENU

54,<sup>50</sup> p.p.

*Opbouw menu:*

Voorgerecht

Tussengerecht

Hoofdgerecht

Dessert

### 5 GANGEN MENU

64,<sup>50</sup> p.p.

*Opbouw menu:*

Voorgerecht

Eerste tussengerecht

Tweede tussengerecht

Hoofdgerecht

Dessert

## Wijnarrangement

3 gangen wijnarrangement 21,<sup>00</sup> p.p.

4 gangen wijnarrangement 28,<sup>00</sup> p.p.

5 gangen wijnarrangement 35,<sup>00</sup> p.p.



## *Walking Dinner*

Vanaf 35 personen.  
49,<sup>50</sup> 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



# Proeverij menu

55,<sup>00</sup> 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,<sup>50</sup>)

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,<sup>00</sup>)

Kaas selectie  
Internationale en nationale kazen

## DESSERT

Guilty Pleasure  
Signature taartje met ijs en fruit



## *Proeverij menu met sushi* 59,<sup>50</sup> 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,<sup>50</sup>)

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,<sup>00</sup>)

Kaas selectie

Internationale en nationale kazen

### DESSERT

Chocoladetaartje

Met bosbessen



## *Big Green Egg*

Vanaf 50 personen  
49,<sup>50</sup> 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 smeersels
- 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](http://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

|                                         |                  |
|-----------------------------------------|------------------|
| Cuatro Rayas Cuarenta Vendimias Verdejo | 5, <sup>50</sup> |
| Bodega Norton Sauvignon Blanc           | 5, <sup>50</sup> |
| Masi Modello Pinot Grigio               | 5, <sup>50</sup> |
| Paul Jaboulet Aîné Viognier             | 7, <sup>00</sup> |
| Bodega Norton Chardonnay Reserva        | 8, <sup>00</sup> |

#### ROSE

|                        |                  |
|------------------------|------------------|
| Ultimate Provence Rosé | 8, <sup>00</sup> |
|------------------------|------------------|

#### ROOD

|                                |                  |
|--------------------------------|------------------|
| Altozano Tempranillo Syrah     | 5, <sup>50</sup> |
| Bodega Norton Merlot           | 5, <sup>50</sup> |
| Boschendal 1685 Shiraz         | 7, <sup>00</sup> |
| Valpolicella Ripasso Superiore | 7, <sup>50</sup> |
| Bodega Norton Malbec Reserva   | 8, <sup>00</sup> |