

## Sashimi

(per 6st)

|                   |                  |       |
|-------------------|------------------|-------|
| <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 6st)

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

## Nigiri

(per 4st)

|                   |                        |       |
|-------------------|------------------------|-------|
| <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 4st)

|                           |                                     |       |
|---------------------------|-------------------------------------|-------|
| <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 4st)

|                     |                                    |       |
|---------------------|------------------------------------|-------|
| <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*

**Sashimi Moriawase** 9 stuks 27,00  
Sashimi selectie van de chef

**Sashimi Moriawase Deluxe** 24 stuks 55,00  
Sashimi selectie van de chef

**Sushi Moriawase** 16 stuks 42,00  
Uramaki selectie van de chef

**Le Barrage Moriawase** 95,00  
20<sup>st</sup> Uramaki, 9<sup>st</sup> Sashimi,  
8<sup>st</sup> Nigiri en Chuka wakame

**Going out for Fishing** 140,00  
32<sup>st</sup> Uramaki, 16<sup>st</sup> Nigiri,  
15<sup>st</sup> Sashimi en Chuka wakame

## *Le Barrage Ocean Platter*

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

## Oishi Osaka

per 4<sup>st</sup> per 8<sup>st</sup>

**Salmon Oishi** 14,00 27,00  
Zalm, shiso en sesamdressing

**Spicy Tuna Oishi** 14,00 27,00  
Pittige tonijn, togarashi en rode peper

**Unagi Oishi** 15,00 29,00  
Gegrilde paling, shiso en sesam

## Uramaki

per 4<sup>st</sup> per 8<sup>st</sup>

**California Kani Roll** 11,00 21,00  
Krab, avocado, komkommer en tobiko

**Avocado Roll** 11,00 21,00  
Avocado, tempura asperge,  
rucola en cherrytomaat

**Flaming Salmon Roll** 12,00 23,00  
Zalm, komkommer en avocado

**Tori Maki Roll** 12,00 23,00  
Crispy chicken, komkommer  
en gebakken uitjes

**Salmon Volcano Roll** 12,00 23,00  
Zalm tartaar, ebi fry garnaal,  
komkommer en jalapeño

**Koi Gold Fish Roll** 13,00 25,00  
Zalm, avocado, zeebaars  
en honing-mosterd mayonaise

**Rainbow Roll** 13,00 25,00  
Zalm, zeebaars, tonijn, krab, avocado,  
komkommer en tobiko

**Spicy Tuna Roll** 13,00 25,00  
Pittige tonijn tartaar, komkommer en  
Kimchi mayonaise

**Beef Truffle Roll** 13,00 25,00  
Beef, tempura asperge, rucola,  
cherry tomaat en truffel

**Shrimp on the Rock Roll** 14,00 27,00  
Garnaal, krab, komkommer,  
avocado salsa en bieslook

**Dragon Roll** 14,00 27,00  
Ebi fry garnaal, komkommer en avocado

**Torched Scallop Roll** 15,00 29,00  
Coquille, ebi fry garnaal en komkommer

**Gyu Tartare Roll** 15,00 29,00  
Steak tartaar, ebi fry garnaal en komkommer

**Spider Roll** 16,00 31,00  
Tempura soft shell krab, gegrilde paling  
en komkommer

# Menu










KAART

Restaurant Le Barrage te Alblasterdam 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.



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

# Smaakmakers *to Share*

|  |       |
|--|-------|
| <b>Rotterdamsche bitterballen</b> 8 stuks<br>Met Dijon mosterd   | 8,50  |
| <b>Geitenkaas kroketjes</b>  6 stuks<br>Met honing-mosterdsaus  | 10,00 |
| <b>Chorizo kroketjes</b> 6 stuks<br>Met Zaanse pittige mayonaise   | 10,00 |
| <b>Olijven selectie</b>  <br>Mix van 3 soorten Italiaanse olijven                    | 4,00  |
| <b>Spicy of Salty edamame</b>  <br>Keuze uit sojabonen met grof zeezout of met chili | 7,00  |
| <b>Vegan bitterballen</b>   6 stuks<br>Met truffelmayonaise                          | 10,00 |
| <b>Vegan gyoza</b>   6 stuks<br>Gevuld met oosterse groenten                         | 11,00 |
| <b>Chicken gyoza</b> 6 stuks<br>Met pittige chilisaus  | 11,00 |
| <b>Le Barrage babi pangang</b><br>Met bosui en gebakken uitjes   | 12,00 |
| <b>Zalm tartaar</b><br>Met avocado en paprika kroepoek   | 12,00 |
| <b>On the beach</b><br>Schaal en schelpdieren roergebakken in curry  | 12,00 |
| <b>Escabeche</b><br>Dorade in tomaat, paprika en rode ui   | 14,00 |
| <b>Pata negra</b><br>50 gram Spaanse Iberico ham   | 15,00 |
| <b>Gamba's</b> 6 stuks<br>In tempura met kimchi mayonaise  | 15,00 |
| <b>Tuna tataki</b> 5 stuks<br>Lollies van tonijn met sesam en wasabi mayonaise   | 15,00 |
| <b>Chinese eend</b> 4 stuks<br>Gerold in pannenkoekjes met hoisinsaus  | 15,00 |
| <b>Bao Bun</b> 2 stuks<br>Met tempura van soft shell krab, shiso en kimchi   | 17,00 |
| <b>Le Barrage Wentelteefje</b> 2 stuks<br>Met steak tartaar en eendenlever   | 18,00 |
| <b>Wagyu Niku Tori 30gram</b><br>A5 kwaliteit volgens de 'Japan Meat Grading Association'  | 18,00 |
| <b>Sliced beef</b><br>Met verse truffel en eendenlever   | 22,00 |

## Chef's Favorite

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

# Oesters & Caviar

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

# Voorgerechten

|  | Koud  |
|--|-------|
| <b>Gegrilde avocado</b> <br>Met feta, gepofte paprika en chimichurri            | 9,00  |
| <b>Carpaccio Black Angus Beef</b><br>Met parmezaanchips, groene kruiden vinaigrette, mierikswortelcrème, spekjes en rucola   | 16,00 |
| <b>Gebakken pulpo</b><br>Met avocado crème, salsa van mango, paprika, sjalot en schuim van pulpo   | 18,00 |
| <b>Klassieke steak tartaar</b> + 10 gram Caviar +28,00<br>Met cornichons, kwarteleitje en truffel  | 20,00 |
|  | Warm  |
| <b>Wonton soep</b><br>Met kip, paksoi en bosui   | 13,00 |
| <b>Truffel tagliatelle</b> <br>Met truffel, paddenstoelen en Parmezaanse kaas | 15,00 |
| <b>Beef chili</b><br>Met chili shiso boter, knoflook en bosui  | 15,00 |
| <b>Bisque van schaaldieren</b><br>Met vis, schaal- en schelpdieren   | 16,00 |
| <b>Coquille truffel</b><br>In de schelp gegaard met romige truffelsaus   | 18,00 |

# Chef's menu

|                |       |                          |       |
|----------------|-------|--------------------------|-------|
| 3-gangen diner | 47,50 | Wijnarrangement 3 gangen | 24,00 |
| 4-gangen diner | 57,50 | Wijnarrangement 4 gangen | 32,00 |
| 5-gangen diner | 67,50 | Wijnarrangement 5 gangen | 40,00 |

# Hoofdgerechten

Bij alle hoofdgerechten worden per tafel frites geserveerd

|  | Vis        |
|--|------------|
| <b>Gamba's</b><br>Met curry, zoete aardappel en haricots verts   | 25,00      |
| <b>Dorade</b><br>Met bloemkool, hazelnoot en limoen  | 25,00      |
| <b>Heilbot</b><br>Met venkel, dragon en schuim van beurre blanc  | 30,00      |
| <b>Hele kreeft</b><br>Met salade en spinazie   | 45,00      |
|  | Vlees      |
| <b>Eendenborst</b><br>Met rode biet, appel en bleekselderij  | 26,00      |
| <b>Chuck steak</b><br>Met witlof, olijvenpoeder en spruitencrème   | 28,00      |
| <b>Rundersukade</b><br>Met boerenkool, pancetta en rode wijn jus   | 28,00      |
| <b>Chateaubriand 400 gram</b> per 2 personen<br>Met groene groente en huisgemaakte vleesjus                                  | 29,00 p.p. |
| <b>Ossenhaas 200 gram</b><br>Met duxelle, uiencompote en eendenleversaus   | 34,00      |
| <b>Plank 'Nice to Meat'</b> per 2 personen<br>Een assortiment van verschillende delen van het rund van slagerij Nice to Meat | 40,00 p.p. |



| <b>F flank Steak 500 gram</b> per 2 personen<br>Met krieltjes, tomaten salsa, Grana Padano en chimichurri  | 29,00 p.p. |
|--|------------|
| <i>Special</i> <b>500 gram</b> per 2 personen<br>Met bearnaisesaus, blooming onion met Parmezaanse kaas en mosterd mayonaise   | 30,00 p.p. |
| <b>Jack Steak 500 gram</b> per 2 personen<br>Aan tafel geflambeerd met Jack Daniels, spinazie, truffel en Jack Daniels saus  | 35,00 p.p. |
| <b>Tomahawk 1000 gram</b> per 2 personen<br>Met asperges, knoflook, vleesjus en chimichurri  | 45,00 p.p. |
|  | Vega       |
| <b>Celeriac</b>  <br>Knolselderij met asperges en vegetarische jus | 16,00      |
| <b>Truffel tagliatelle</b> <br>Met truffel, paddenstoelen en Parmezaanse kaas   | 20,00      |
| <b>Aubergine</b> <br>Met boekweit, vijgen en feta   | 20,00      |

## Extra lekker erbij

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