

Sashimi

(per 6st)

Sake	Zalm sashimi	18,00
Shime Saba	Makreel sashimi	19,00
Maguro	Tonijn sashimi	20,00
Suzuki	Zeebaars sashimi	20,00

Sashimi Tataki

(per 6st)

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

Crispy Nigiri

(per 4st)

Sake Tartare	Zalm tartaar, sriracha mayonaise	14,00
Steak Tartare	Steak tartaar, kwartelei en truffel	15,00
Spicy Tuna Tartare	Pittige tonijn tartaar	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 gegrilde paling	16,00

Moriawase *Chef's Choice*

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

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

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

Le Barrage Moriawase 20 st Uramaki, 9 st Sashimi, 8 st Nigiri en Chuka wakame	95,00
---	-------

Going out for Fishing 32 st Uramaki, 16 st Nigiri, 15 st Sashimi en Chuka wakame	140,00
--	--------

Le Barrage Ocean Platter

Ons meest exclusieve sushi & sashimi plateau 32 st Uramaki, 15 st Sashimi, 12 st Nigiri, 4 st Futomaki en Chuka wakame	165,00
---	--------



allergenenkaart / english menu

Oishi Osaka

per 4st per 8st

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

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

Uramaki

per 4st per 8st

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

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

Flaming Salmon Roll Zalm, komkommer en avocado	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 jalapeño	12,00	23,00
---	-------	-------

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

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

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
--	-------	-------

Crispy Tuna Roll Ebi fry garnaal, komkommer, wasabi mayo en tobiko	14,00	27,00
---	-------	-------

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

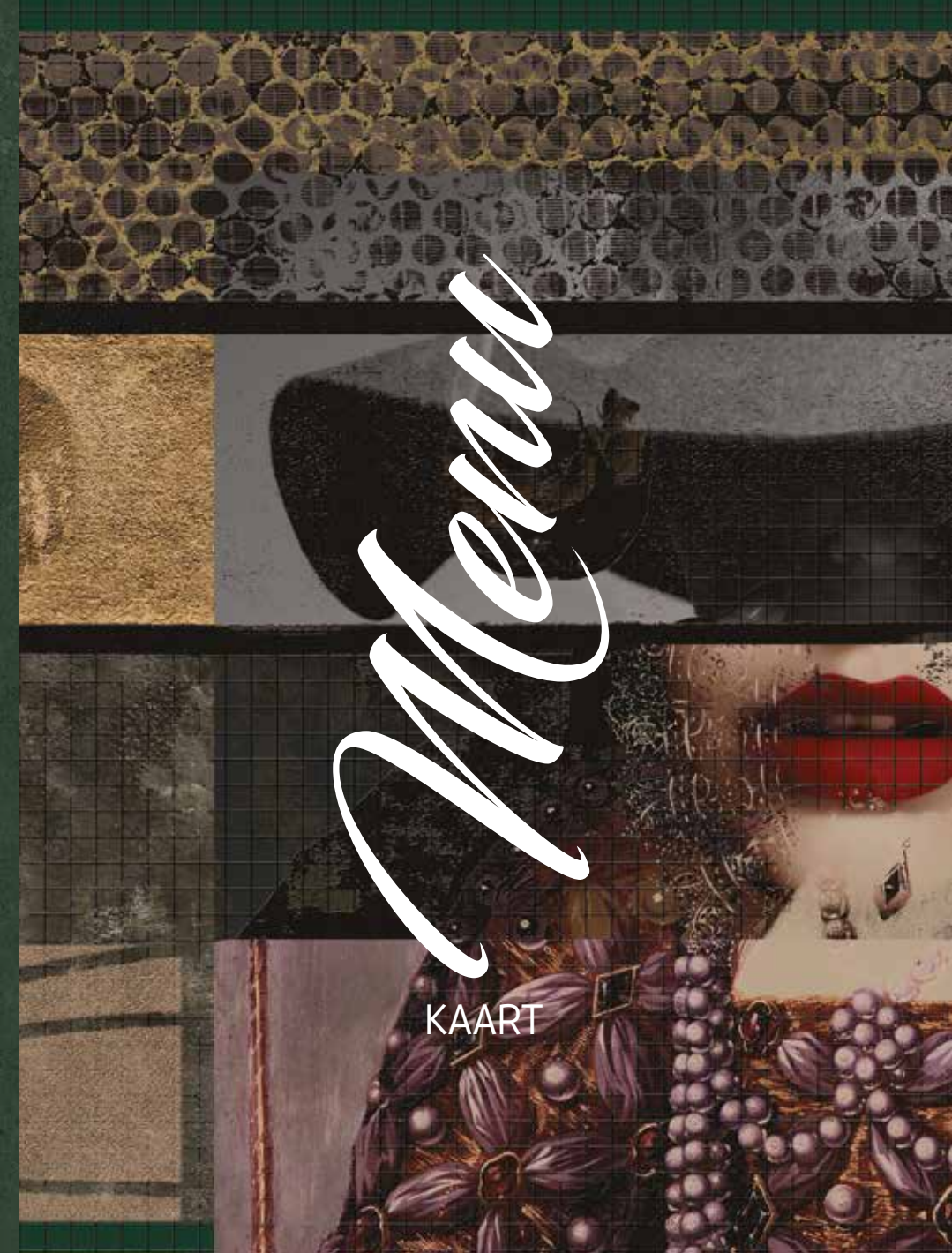
Dragon Roll Ebi fry garnaal, komkommer en avocado	14,00	27,00
---	-------	-------

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

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

Ise Ebi Roll Rivierkreeft, avocado, takuan en komkommer	15,00	29,00
---	-------	-------

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



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.

LE
BARRAGE
ALBLASSERDAM

WWW.LEBARRAGE.NL

Smaakmakers *to Share*

Rotterdamsche bitterballen 8 stuks Met Dijon mosterd	8,50
Geitenkaas kroketjes  6 stuks Met honing-mosterdsaus	10,00
Chorizo kroketjes 6 stuks Met Zaanse pittige mayonaise	10,00
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   6 stuks Met truffelmayonaise	10,00
Vegan gyoza   6 stuks Gevuld met oosterse groenten	11,00
Chicken gyoza 6 stuks Met pittige chilisaus	11,00
Zalm tartaar Met avocado en paprika kroepoek	12,00
On the beach Schaal- en schelpdieren roergebakken in curry	12,00
New style babi pangang Met bosui en gebakken uitjes	13,00
Escabeche Dorade in tomaat, paprika en rode ui	14,00
Koreaanse kip In tempura met sesam en gochujang	15,00
Pata negra 50 gram Spaanse Iberico ham	15,00
Gamba's 6 stuks In tempura met 5-spices	15,00
Tuna tataki 5 stuks Lollies van tonijn met sesam en wasabi mayonaise	15,00
Bao Bun 2 stuks Met tempura van soft shell krab, shiso en kimchi	17,00
Le Barrage Wentelteeftje 2 stuks Met steak tartaar en eendenlever	18,00
Wagyu Niku Tori 30gram A5 kwaliteit volgens de 'Japan Meat Grading Association'	18,00
Peking duck Met hoisinsaus, komkommer en takuan	20,00
Truffle beef Met truffel, ponzu en sesam	22,00

Chef's Favorite

Oyster on Fire Aan tafel gepocheerd, miso, spinazie en bieslook	6,00
Maikel's Candybar Eendenlever, chocolade en karamel <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 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 Met parmezaanchips, groene kruiden vinaigrette, mierikswortelcrème, spekjes en rucola	16,00
Gebakken pulpo Met avocado crème, salsa van mango, paprika, sjalot en schuim van pulpo	18,00
Klassieke steak tartaar + 10 gram Caviar +28,00 Met cornichons, kwarteleitje en truffel	20,00
	Warm
Wonton soep Met kip, paksoi en bosui	13,00
Truffel tagliatelle  Met truffel, paddenstoelen en Parmezaanse kaas	15,00
Beef chili Met chili shiso boter, knoflook en bosui	15,00
Bisque van schaaldieren Met vis, schaal- en schelpdieren	16,00
Coquille truffel 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
5-gangen Omakase	75,00	<i>Special journey through Japan</i>	





Hoofdgerechten

	Vis
Gamba's Met curry, zoete aardappel en haricots verts	25,00
Dorade Met bloemkool, hazeloot en limoen	25,00
Heilbot Met venkel, dragon en schuim van beurre blanc	30,00
Hele kreeft Met salade en spinazie	50,00
	Vlees
Eendenborst Met wortelcompote, vijg en rode wijn jus	26,00
Chuck steak Met snijbonen en knolselderij	28,00
Rundersukade Met doperwtenpesto, pancetta 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	34,00
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, blooming onion met Parmezaanse kaas en mosterd mayonaise	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.



Celeriac   Knolselderij met asperges en vegetarische jus	16,00
Truffel tagliatelle  Met truffel, paddenstoelen en Parmezaanse kaas	20,00
Aubergine  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