

Sashimi (per 6st)

Sake	Zalm sashimi	18,00
Tai	Dorade sashimi	18,00
Shime Saba	Makreel sashimi	19,00
Maguro	Tonijn sashimi	20,00
Suzuki	Zeebaars sashimi	20,00
Hotate	Coquille sashimi	20,00
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
Tai	Dorade nigiri	14,00
Suzuki	Zeebaars nigiri	14,00
Aburi Sake	Torched zalm nigiri	14,00
Shime Saba	Makreel 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 Tempura	Ebi fry garnaal en gegrilde paling	16,00

Moriawase *Chef's Choice*

Sashimi Moriawase 9 stuks <i>Sashimi selectie van de chef</i>	27,00
Sashimi Moriawase Deluxe 24 stuks <i>Sashimi selectie van de chef</i>	55,00
Sushi Moriawase 16 stuks <i>Uramaki selectie van de chef</i>	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
---	--------



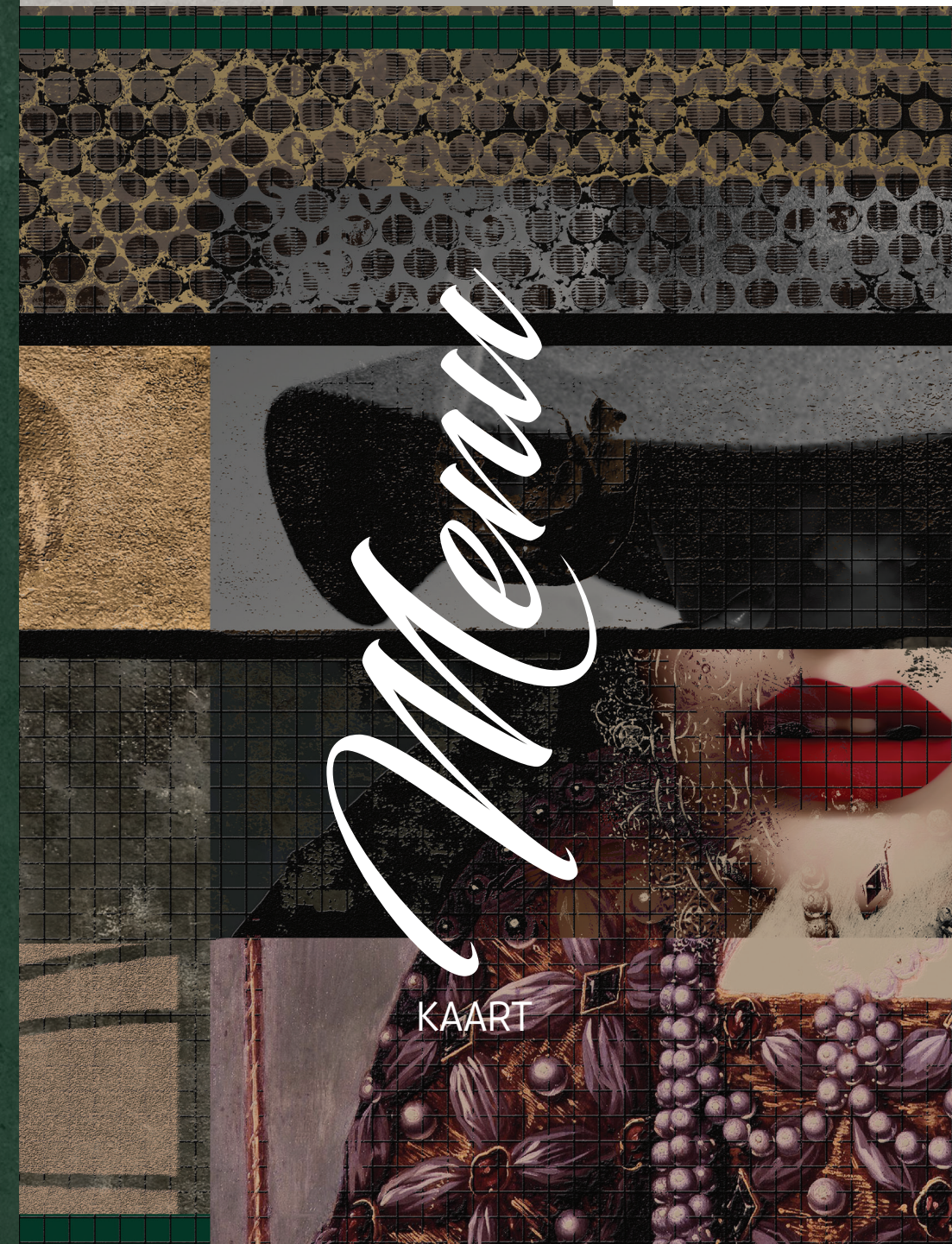
allergenenkaart / english menu

Oishi Osaka

Salmon Oishi	Zalm, shiso en sesamdressing	per 4 st 14,00	per 8 st 27,00
Spicy Tuna Oishi	Pittige tonijn, togarashi en rode peper	per 4 st 14,00	per 8 st 27,00

Uramaki

California Kani	Krab, avocado, komkommer en tobiko	per 4 st 11,00	per 8 st 21,00
Avocado	Avocado, tempura asperge, rucola en cherrytomaat	per 4 st 11,00	per 8 st 21,00
Flaming Salmon	Zalm, komkommer en avocado	per 4 st 12,00	per 8 st 23,00
Tori Maki	Crispy chicken, komkommer en gebakken uitjes	per 4 st 12,00	per 8 st 23,00
Salmon Volcano	Zalm tartaar, ebi fry garnaal, komkommer en jalapeño	per 4 st 12,00	per 8 st 23,00
Koi Gold Fish	Zalm, avocado, zeebaars en honing-mosterd mayonaise	per 4 st 13,00	per 8 st 25,00
Rainbow	Zalm, zeebaars, tonijn, krab, avocado, komkommer en tobiko	per 4 st 13,00	per 8 st 25,00
Spicy Tuna	Pittige tonijn tartaar, komkommer en Kimchi mayonaise	per 4 st 13,00	per 8 st 25,00
Suzuki no Mango	Japanse kibbeling, mangosalsa en takuan	per 4 st 13,00	per 8 st 25,00
Beef Truffle	Beef, tempura asperge, rucola, cherry tomaat en truffel	per 4 st 13,00	per 8 st 25,00
Green Dragon	Avocado, ebi fry garnaal en komkommer	per 4 st 14,00	per 8 st 27,00
Tuna Dragon	Tonijn, ebi fry garnaal, komkommer, wasabi mayo en tobiko	per 4 st 14,00	per 8 st 27,00
Salmon Dragon	Zalm, ebi fry garnaal, komkommer, kimchi, unagi en rode peper	per 4 st 14,00	per 8 st 27,00
Shrimp on the Rock	Garnaal, krab, komkommer, avocado salsa en bieslook	per 4 st 14,00	per 8 st 27,00
Torched Scallop	Coquille, ebi fry garnaal en komkommer	per 4 st 15,00	per 8 st 29,00
Gyu Tartare	Steak tartaar, ebi fry garnaal en komkommer	per 4 st 15,00	per 8 st 29,00
Spider	Tempura soft shell krab, gegrilde paling en komkommer	per 4 st 16,00	per 8 st 31,00



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 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*

Rotterdamsche bitterballen 8 stuks Met Dijon mosterd	8,50
Gegrilde avocado ✓ Met feta, gepofte paprika en chimichurri	9,00
Tomaat-mozzarella kroketjes ✓ 6 stuks Met avocado-salsasaus	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
New style babi pangang Met bosui en gebakken uitjes	13,00
Koreaanse kip In tempura met sesam en gochujang	15,00
Piccolinis Niçois 3 stuks Met tonijn, anjovis, haricots verts en olijf	15,00
Char Siu Met paksoi en sweet soya	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
Gebakken pulpo Met avocado crème, salsa van mango en paprika	17,00
Bao Bun 2 stuks Met tempura van soft shell krab, shiso en kimchi	17,00
Le Barrage Wentelteefje 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

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

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
Carpaccio Black Angus Beef Met parmezaan, vinaigrette, mierikswortelcrème, spekjes en rucola	16,00
Coquille truffel In de schelp gegaard met romige truffelsaus	18,00
Salade kreeft Met bergamot, komkommer en tomaat	18,00
Klassieke steak tartaar + 10 gram Caviar +28,00 Met cornichons, kwarteleitje en truffel	20,00

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

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

Bij alle hoofdgerechten worden per tafel frites geserveerd

Vis

Gamba's Met curry, zoete aardappel en haricots verts	25,00
Dorade Met spinazie, tomaat en antiboise	25,00
Heilbot Met venkel, dragon, mossel en beurre blanc	30,00
Hele kreeft Met salade en spinazie	50,00

Vlees

Eendenborst Met kriel, artisjok en rode wijn saus	26,00
Chuck steak Met linzen en paddenstoelen	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.



F 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.
---	------------

Vega

Risotto van knolselderij ✓ Met bleekselderij, shiso en truffel	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