



LE
BARRAGE
ALBLASSERDAM





Welkom bij Le Barrage

Het statige pand met rijke historie in Alblasterdam heeft een prachtig restaurant design volgens de laatste trends. Kosten noch moeite zijn gespaard om de gasten een welkom gevoel te geven. Van boven tot onder is er gewerkt met hoogwaardige materialen. De halfronde zitbanken zijn afgewisseld met losse tafels voor een optimale bezetting maar met een geborgen gevoel voor de gast. Met recht één van de mooiste restaurants van Zuid-Holland. Tevens finalist tijdens de Entree Award in de categorie; beste nieuwste restaurant concept 2019.

Door de verschillende lagen in het restaurant is er voor afwisseling gezorgd. De lange bar in het souterrain zorgt voor een cocktail avond. De bovenste etage biedt ruimte voor een vergadering en private dining voor een groter gezelschap. De private lounge voor een intiem diner of lunch voor een kleiner gezelschap. Het restaurant gedeelte op straatniveau is voorzien van een openhaard en een gevoel van fine dining. In de serre zit men, door middel van de grote raampartij, eigenlijk op het terras. Ideaal voor de Hollandse regenachtige dagen.





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, ⁵⁰
Cava Brut	8, ⁰⁰
Cava Rosé	8, ⁰⁰

Gin Et Tonic Arrangement 19,⁵⁰ 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 23,⁰⁰ 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 12,⁵⁰ 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

Borrel met Sushi

vanaf 8 personen 15,⁰⁰ 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

Aguachile

Met mais en granaatappelpitten

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

47,⁵⁰ p.p.

Opbouw menu:

Voorgerecht
Hoofdgerecht
Dessert

4 GANGEN MENU

57,⁵⁰ p.p.

Opbouw menu:

Voorgerecht
Tussengerecht
Hoofdgerecht
Dessert

5 GANGEN MENU

67,⁵⁰ p.p.

Opbouw menu:

Voorgerecht
Eerste tussengerecht
Tweede tussengerecht
Hoofdgerecht
Dessert

5 GANGEN MENU OMAKASE

75,⁰⁰ p.p.

Special journey through Japan

Wijnarrangement

3 gangen wijnarrangement 24,⁰⁰ p.p.

4 gangen wijnarrangement 32,⁰⁰ p.p.

5 gangen wijnarrangement 40,⁰⁰ p.p.





ULTIM
PROVENCE

Walking Dinner

Vanaf 35 personen.
49,⁵⁰ 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

Bao bun

Met pulled chicken

Sushi Flight

Vier stuks sushi geselecteerd door de chef

Tuna Tataki lollies

Van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabimayonaise

Le Barrage wentelteeftje

Met steak tartaar en eendenlever

'WALKING' HOOFDGERECHTEN

Gamba curry

Met garnituur

Flanksteak van de Mibrasa

Met garnituur

Truffelfrites

'WALKING' NAGERECHT

Smaakvol dessert

Proeverij menu

55,00 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

Truffle beef
Met truffel, ponzu en sesam

Escabeche
In tomaat, paprika en rode ui

Gegrilde avocado 
Met feta, gepofte paprika en chimichurri

TUSSENGERECHT *(optioneel +12,50)*

Beef chili
Met chili shiso boter, knoflook en bosui

OF

Gebakken gamba's
Met curry, zoete aardappel en haricots verts

HOOFGERECHT

Entrecote
Met garnituur van het seizoen

OF

Dorade
Met garnituur van het seizoen

OF

Truffel tagliatelle 
Met truffel, paddenstoelen en
Parmezaanse Kaas

KAAS *(optioneel +12,50)*

Kaas selectie
Internationale en nationale kazen

DESSERT

Guilty Pleasure
Signature taartje met ijs en fruit





Proeverij menu met sushi

59,⁵⁰ p.p.

PROEVERIJ VAN VOORGERECHTEN

Vegan gyoza  
Japans deeghapje gevuld
met Oosterse groenten

Tempura Gamba
Met kimchi mayo

On the beach
Schaal en schelpdieren roergebakken in curry

Zalm tartaar
Met avocado salsa en paprika kroepoek

Klassieke steak tartaar
Met cornichons, kwarteleitje en truffel

TUSSENGERECHT *(optioneel +12,⁵⁰)*

Gebakken gamba's
Met curry, zoete aardappel en haricots verts

OF

Beef Chili
Met chili shiso boter, knoflook en bosui

SUSHI & SASHIMI

Chef's choice of:
Nigiri
Sushi roll
Sashimi

HOOFDGERECHT

Entrecote
Met garnituur van het seizoen

OF

Dorade
Met garnituur van het seizoen

OF

Truffel Tagliatelle 
Met truffel, paddenstoelen en
Parmezaanse Kaas

KAAS *(optioneel +12,⁵⁰)*

Kaas selectie
Internationale en nationale kazen

DESSERT

Voorjaarsbij
Met mango, witte chocoladeijs en yoghurtschuim





Big Green Egg

Vanaf 50 personen
49,⁵⁰ 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:

- Vleesselectie van Nice to Meat
- Visselectie van Schmidt Zeevis
- Groene asperges
- Brood met smeersels
- Tomatensalade
- Coleslaw
- Frietjes
- Sauzen en kruidenolie
- 1/2 Kreeft (15,- pp meerprijs)



Culinair Varen

Eerste uur 55,00
Elk volgend uur 45,00

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.





*“ 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 wijnnarrangement. Moet u nog rijden? Halve glazen zijn uiteraard ook mogelijk.

Tip: Neem een kijkje in onze wijnkluis!



Neem een kijkje op onze wijnkaart!

Niet alleen een leuke benaming 'wijnkluis' maar de wijnen liggen daadwerkelijk in de kluis opgeslagen van dit vroegere bankgebouw. De wijnverzameling is breed en bestaat uit flessen van over de hele wereld uit verschillende prijsklassen. De heren sommelier vertellen graag over de wijnen en adviseren met liefde het juiste glas bij de gerechten. De wijnkaart is de afgelopen jaren uitgegroeid tot een 'dikke wijnkaart' zoals ze zelf zeggen en de verzameling is nog lang niet compleet. Le Barrage is zeker een bezoekje waard, al is het alleen al om het interieur, idyllische plekje en uitstekende menukaart.

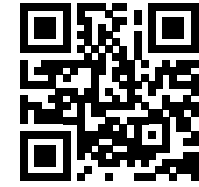




CHEREN I ACTIVUW NIE VEUL HEINEKEN
BROUWERIJ BISSQUE
BOUILLABAISSQUE
POCHEREN
BROUWERIJ
SPINNEL
JULIENNE



Discover all our restaurants



Willaerts Group

