



## *Decembermaand bij Le Barrage*

LE BARRAGE  
DAM 65 ALBLASSERDAM  
WWW.LEBARRAGE.NL



INFO@LEBARRAGE.NL  
078 740 00 15

**Het is tijd om samen de magie van Kerst te beleven bij Le Barrage. Tijdens de decembermaand ademt ons restaurant de kerstsfeer en biedt voor ieder wat wils: van een gezellige cocktailavond bij de lange bar in het souterrain tot een besloten vergadering of private dinner op de bovenste etage.**

Voor een intiem diner of lunch met een kleiner gezelschap is onze private lounge de perfecte setting. Geniet van fine dining in ons restaurant, waar de open haard zorgt voor een warme, feestelijke sfeer. Of ervaar het buitenleven in onze sfeervolle serre of wintertuin voor een walking dinner of borrel.



  
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  
Fever Three Indian Tonic en limoen

### 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





*"Elke dag maken wij speciaal voor onze gasten, maar december heeft iets extra's"*

De decembermaand is bij Le Barrage altijd een bijzondere tijd. Terwijl ons historische pand baadt in de sfeervolle kerstversiering, hangt er een magische ambiance die je meteen in de feeststemming brengt. Chaim, Quincy en Peter staan klaar om van elke kerstborrel en elk kerstdiner een onvergetelijke ervaring te maken. We zien onze gasten graag stralen in hun mooiste outfits, klaar voor een gezellige avond uit in deze donkere, maar o zo warme dagen voor Kerst.

"Elke dag maken wij speciaal voor onze gasten, maar december heeft iets extra's," zegt Quincy. "De combinatie van feestelijke gerechten, warme sfeer en de prachtige decoraties maakt Le Barrage tot de ideale plek om de feestdagen te vieren." Wij nodigen u van harte uit om samen met ons de magie van Kerst te beleven en de decembermaand extra speciaal te maken.



  
**BARRAGE**  
ALBASSERDAM

# Smaak makers

Vier de kerst in stijl  
bij Le Barrage, waar  
gezelligheid en lekker  
eten samenkomen  
in onze feestelijke  
borrelarrangementen.



Of u nu met collega's, vrienden of familie bent, wij zorgen ervoor dat iedereen geniet van heerlijke hapjes en drankjes in een sfeervolle setting. Kies uit onze drie arrangementen en wees verzekerd dat uw gasten niets tekortkomen, of alvast in de juiste stemming zijn voordat ze aan tafel gaan.

Onze smaakvolle creaties, waaronder verse sushi, zijn perfect voor deze feestelijke gelegenheid. Uiteraard hebben we ook volop heerlijke opties voor onze vegetarische en veganistische gasten. Maak deze kerst extra speciaal en laat ons u en uw gezelschap verwennen met een onvergetelijke culinaire ervaring.

## Borrel met hapjes

vanaf 8 personen 12,<sup>50</sup> 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,<sup>00</sup> 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,<sup>50</sup> 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



*"We koken hier wat we zelf heerlijk vinden, en dat betekent dat onze gasten alleen het allerbeste krijgen."*

Chefkok Maikel Terlouw heeft zijn passie en vakmanschap ontwikkeld in sterrenkeukens, en dat proef je terug in de gerechten die hij creëert bij Le Barrage. Zijn stijl is een verfijnde mix van klassieke technieken en internationale invloeden, waarbij hij zich vooral laat inspireren door de Aziatische keuken. "We koken hier wat we zelf heerlijk vinden," zegt Maikel, "en dat betekent dat onze gasten alleen het allerbeste krijgen."

Voor de feestdagen heeft Maikel met zorg speciale menu's samengesteld, waarin hij gebruikmaakt van de meest verse en seizoensgebonden producten, geleverd door topkwaliteit leveranciers zoals "Schmidt Zeevis" en "Nice to Meat." Deze menu's bieden voor elk wat wils, en het team van Le Barrage houdt ervan om met hun ervaring en creativiteit iets bijzonders op tafel te zetten.

We hopen dat onze menu's u een ruime keuze bieden en volledig aan uw wensen voldoen. Onze sommeliers staan bovendien klaar om u te adviseren over de ideale wijncombinaties, zodat uw kerstlunch of -diner bij Le Barrage een onvergetelijke ervaring wordt. Maikel en zijn team kijken ernaar uit om u te verwelkomen en samen de feestdagen bijzonder te maken.



## 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

*Opbouw menu:*

Voorgerecht  
Hoofdgerecht  
Dessert

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

### 4 GANGEN MENU

*Opbouw menu:*

Voorgerecht  
Tussengerecht  
Hoofdgerecht  
Dessert

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

### 5 GANGEN MENU

*Opbouw menu:*

Voorgerecht  
Eerste tussengerecht  
Tweede tussengerecht  
Hoofdgerecht  
Dessert

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

### 5 GANGEN MENU OMAKASE

*Special journey through Japan*

75,<sup>00</sup> p.p.

## Wijnarrangement

3 gangen wijnarrangement 24,<sup>00</sup> p.p.

4 gangen wijnarrangement 32,<sup>00</sup> p.p.

5 gangen wijnarrangement 40,<sup>00</sup> p.p.







## Walking Dinner

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

Een walking dinner is de ideale manier om de kerstdagen op een ontspannen en feestelijke manier te vieren. In plaats van langdurig aan tafel te zitten met hetzelfde gezelschap, biedt een walking dinner uw gasten de vrijheid om zelf hun gesprekspartners te kiezen en rond te bewegen. Onze bediening serveert heerlijke kersthapjes direct in de hand, perfect geportioneerd voor een ongedwongen diner. Dit zorgt voor een gezellige, dynamische sfeer waarin iedereen optimaal kan genieten van het samenzijn tijdens de feestdagen.



### '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 wentelteefje

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,<sup>50</sup> 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,<sup>50</sup>)*

**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,<sup>50</sup>)*

**Kaas selectie**  
Internationale en nationale kazen

### DESSERT

**Voorjaarsbij**  
Met mango, witte chocoladeijs en yoghurtschuim



*“Champagnes is ook een grote liefde van mij, gelukkig kunnen we in de decembermaand regelmatig een muselet opendraaien.”*

De feestdagen zijn een bijzondere tijd bij Le Barrage, en dat geldt zeker ook voor onze sommelier Luc Kaminski. Samen met zijn team heeft Luc door de jaren heen een indrukwekkende collectie wijnen opgebouwd in de wijnkuis van Le Barrage. Kerst is een ultiem moment om een speciale fles te ontkurken en zijn passie voor wijn met onze gasten te delen.

Luc geniet volop van de wintermaanden, vooral vanwege de rijke, volle rode wijnen die in deze periode hun moment in de schijnwerpers krijgen. “Er gaat niets boven een prachtig glas rode wijn om de kou te verdrijven en de feestdagen extra warmte te geven,” zegt Luc. Champagnes is ook een grote liefde van mij, gelukkig kunnen we in de decembermaand regelmatig een muselet opendraaien.

Deze Kerst nodigt Luc u uit om samen te proosten op de mooiste momenten, met zorgvuldig geselecteerde wijnen die perfect passen bij de feestelijke gerechten van Le Barrage. Of u nu een liefhebber bent van rode wijnen of net als Luc een zwak hebt voor Champagne, u bent in goede handen. Laat u door Luc en zijn team meenemen op een wijnreis die uw Kerst onvergetelijk maakt.



Wijnkaart









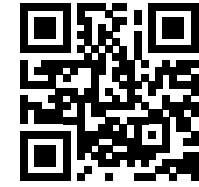
## Specs

Bij Le Barrage zorgen we ervoor dat uw gezelschap tijdens het kerstdiner zich echt thuis voelt. Dankzij de organische indeling van ons restaurant bieden we verschillende tafelopstellingen die perfect passen bij de grootte en wensen van uw groep. Zo geniet u in een sfeervolle en intieme setting van een heerlijk Kerst diner.

*Alle genoemde prijzen zijn onder voorbehoud van wijzigingen. De inhoud is tevens onder voorbehoud van spelfouten, en de samenstellingen van menu's kunnen variëren op basis van beschikbaarheid en/of wijzigingen.*

<b>Private dinner</b>	10 - 24 personen 10 personen maximaal 70- 100 personen	Private Dining Private Lounge Souterrain
<b>Kerstborrels</b>	20 - 80 personen 10 - 50 personen 10 - 20 personen	Wintertuin Souterrain Restaurant bar
<b>Kerstdiner</b> <i>Sit down</i>	50 - 100 personen 10 - 50 personen	Serre + souterrain Serre
<b>Kerstdiner</b> <i>Walking dinner</i>	25 - 300 personen	Souterrain + wintertuin





Willaerts Group

# Discover all our restaurants

